

# KLUS 177 BLANC DE BLANC BRUT NATURE 2022 BASEL-LANDSCHAFT AOC BIO 12.5° 75CL



## 75cl

### Marke

Klus 177

### Herkunft Land

Schweiz

### Herkunft Region

Baselland

### Jahrgang

2022

### Alkoholgehalt

12.5 %

### Weinfarbe

Weiss

### Rebsorte

Chardonnay , Räuschling

Passt zu Apéro , Gemüse , Mediterrane Küche , Meeresfrüchte

### Herstellungsprozess

Für den Blanc de Blanc Brut Nature werden die Trauben ganz früh Ende August geselesen. Eine sehr schonende Ganztraubenpressung sowie spontane Vergärung ohne oenologische Hilfsmittel. Der Wein reift 12 Monate in gebrauchten 600-Liter-Barriquefässern auf der Vollhefe, wobei er in den ersten 6 Monaten wöchentlich eine Battonage erhält sowie einen spontanen biologischen Säureabbau durchläuft. Nach 15 Monaten Hefelager in der Flasche erfolgt die Rüttelung der Flaschen per Hand, gefolgt von der Degorgierung im Dezember.

### Trinktemperatur

10 °C - 12 °C

### Trinkreife bis

2032

### Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

**41.50**  
(inkl. MwSt.)