

KLUS 177

Pinot Noir Réserve

Degustation:

angenehme Frische, delikate Fruchtnoten von roten Waldbeeren sowie Sauerkirsche, gut eingebundenes Holz, schöne Länge; profitiert noch von einer weiteren Reifung in der Flasche

Weinberg:

54 Jahre alte Pinot Noir Reben, komplett aus unserer steilsten Einzellage, einer der ältesten Pinot Noir- Weingärten im Baselland

Speisenempfehlungen:

Verschiedene Kalbsgerichte, kräftige Fischgerichte, Wildgeflügel

Vinifikation:

frühe Lese um natürliche Frische und Leichtigkeit zu erhalten,
4 Wochen spontane Maischegärung in 6hl Buckets, keine oenologischen Hilfsmittel,
11 Monate in Barriques und im Edeltank auf der Feinhefe,
spontaner biologischer Säureabbau (malolaktische Gärung),
mit <25mg/l freiem Schwefel abgefüllt

Details:

Alkohol Vol.-%: 13

Produzierte Flaschen: 1066

Klus 177 AG

Klusstrasse 177

CH-4147 Aesch

T +41 61 751 45 45

info@klus177.ch

klus177.ch

