

# KLUS 177

## Le Rosé

### Degustation:

Cuvée aus Pinot Noir (25%), Cabernet Jura (25 %), Galotta (12,5 %) Mara (12,5%) ;  
Kumquat, Mandarinschale,  
fast gefährlich trinkanisierende Frische, sehr elegant,  
erstaunlich mineralisch,  
filigrane Paprikanoten

### Speisenempfehlungen:

Mildes Curry(rot/grün), grilliertes Gemüse, Fischtatar

### Weinberg:

30 Jahre alte Pinot Noir Reben  
junge Galotta und Mara Reben

### Vinifikation:

frühe Lese um natürliche Frische und Leichtigkeit zu erhalten,  
schonende Ganztraubenpressung nach kurzer  
Maischestandzeit,  
spontane Vergärung, keine oenologischen Hilfsmittel  
6 Monate auf der Feinhefe im Edeltank und ein kleiner Teil  
im Barrique,  
spontaner biologischer Säureabbau (malolaktische Gärung)  
Filtration kurz vor Abfüllung, mit <20mg/l freiem Schwefel  
abgefüllt

### Details:

Alkohol Vol.-%: 12,8

Produzierte Flaschen: 4988

Klus 177 AG  
Klusstrasse 177  
CH-4147 Aesch  
T +41 61 751 45 45  
info@klus177.ch  
klus177.ch

