

# KLUS 177

## Riesling – Silvaner 2019

Degustation:

Quittennoten, leicht rauchig, stählern, frische Birne

Speisenempfehlungen:

Apéro, Quiche, Springrolls, Fondue

Weinberg:

30- 40 Jahre alte Riesling – Silvaner Reben, teilweise in Steillage

Vinifikation:

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

Details:

Restzucker (g/l): 0,5

Gesamtsäure (g/l): 4,4

Alkohol Vol.-%: 11,8

Produzierte Flaschen: 2666

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

