

KLUS

177

Riesling – Silvaner 2019

Degustation:

Quittennoten, leicht rauchig, stählerne, 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

