

KLUS 177

Crémant Extra Brut Nature

Cuvée aus Räuschling und Chardonnay

Weinberg:

Jahre alte Räuschling- Reben, junge Chardonnay Reben,
alles in Steillage

Vinifikation:

Ganz frühe Lese Ende August um natürliche Frische und
Leichtigkeit zu erhalten,
sehr schonende Ganztraubenpressung
(Champagnerprogramm), spontane Vergärung, keine
oenologischen Hilfsmittel, 12 Monate in einem
gebrauchten 600 Liter Barriquefass auf der Vollhefe,
während 6 Monaten wöchentlich Bâtonnage, spontaner
biologischer Säureabbau (malolaktische Gärung)
Ohne Filtration im August des folgenden Jahres
Flaschengärung eingeleitet.
Während 15 Monaten auf der Hefe in der Flasche.
Gerüttelt per Hand.
Degorgiert Mitte Dezember, ohne Schwefel ohne Dosage.

Details:

Restzucker (g/l): **extra brut nature**

Alkohol Vol.-%: 12,1

Produzierte Flaschen: 777

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

