

KLUS 177

Pinot Noir 2019

Degustation:

frisch, knackig, direkt vibrierend auf der Zunge, leichte herbe Waldfrüchte

Weinberg:

ca. 30- 40 Jahre alte Pinot Noir Reben, teilweise in Steillage

Speisenempfehlungen:

Kalbsleber, Gemüsegratin

Vinifikation:

frühe Lese um natürliche Frische und Leichtigkeit zu erhalten,
3 Wochen spontane Maischegärung in 6hl Buckets,
keine oenologischen Hilfsmittel,
6 Monate in Edelstahltank und in gebrauchten Barriques auf
der Feinhefe,
spontaner biologischer Säureabbau (malolaktische Gärung),
Filtration kurz vor Abfüllung, mit <20mg/l freiem Schwefel
abgefüllt

Details:

Restzucker (g/l): 0,6

Gesamtsäure (g/l): 6,0

Alkohol Vol.-%: 12,0

Produzierte Flaschen: 3666

Klus 177 AG

Klusstrasse 177

CH-4147 Aesch

T +41 61 751 45 45

info@klus177.ch

klus177.ch

