KLUS
177

Riesling – Silvaner

Degustation:

spannende Exotik, leicht rauchig, stählern, frische Birne, gewollt kein Holzeinsatz

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): 0,6
Gesamtsäure (g/l): 4,6
Alkohol Vol.-%: 12,0
Produzierte Flaschen: 2250

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