KLUS 177

Pinot Gris
Biel-Benken 2019

Degustation:

leichte Akazienblüte, frische Zitrusnoten, harmonisch, cremig- hefig, leichte Barriquenote, schöne Salzigkeit, knackige Säure

Weinberg:

30 Jahre alte Pinot Gris- Reben in unserem Weinberg in Biel-Benken, direkt an der Grenze zu Frankreich

Vinifikation:

frühe Lese um natürliche Frische und Leichtigkeit zu erhalten,
sehr schonende Ganztraubenpressung (Champagnerprogramm),
spontane Vergärung, keine oenologischen Hilfsmittel
6 Monate in gebrauchten Barriquefass auf der Vollhefe,
während 3 Monaten wöchentliche Bâtonnage
spontaner biologischer Säureabbau (malolaktische Gärung)
Filtration kurz vor Abfüllung, mit <20mg/l freiem Schwefel abgefüllt

Details:

Restzucker (g/l): 1,1
Gesamtsäure (g/l): 7,5
Alkohol Vol.-%: 12,1

Produzierte Flaschen: 330

Klus 177 AG
Klusstrasse 177
CH-4147 Aesch
T +41 61 751 45 45
info@klus177.chklus177.ch

DEMETER BIOSUISSE