KLUS 177

Pinot Noir
Biel-Benken 2019

Degustation:

knackig, direkt vibrierend auf der Zunge,
frische rote Waldfrüchte

Weinberg:

ca. 30 Jahre alte Pinot Noir Reben, aus unserem Querterrassenweinberg in Biel-Benken, direkt an der französischen Grenze

Vinifikation:
frühe Lese um natürliche Frische und Leichtigkeit zu erhalten,
3 Wochen spontane Maischegärung in 6hl Buckets,
keine oenologischen Hilfsmittel,
6 Monate 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: 878

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

DEMETER BIOSUISSE