

KLUS 177

Le Rosé

Degustation:

Cuvée aus Pinot Noir (50 %) , Galotta (25 %) und Mara (25 %);
kräftig aber sehr elegant, hellrote Früchte, filigrane, niemals
schwere Restsüsse, leicht hefige Noten;

Weinberg:

30- 40 Jahre alte Pinot Noir Reben, teilweise in Steillage
junge Galotta und Mara Reben

Vinifikation:

frühe Lese um natürliche Frische und Leichtigkeit zu erhalten,
schonende Ganztraubenpressung nach kurzer
Maischestandzeit,
spontane Vergärung, keine oenologischen Hilfsmittel
6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank und ein kleiner Teil
im Barrique
spontaner biologischer Säureabbau (malolaktische Gärung)
Filtration kurz vor Abfüllung, mit <20mg/l freiem Schwefel
abgefüllt

Details:

Restzucker (g/l): 4
Gesamtsäure (g/l): 5
Alkohol Vol.-%: 13,5
Produzierte Flaschen: 2610

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

