



E.I ELISA KLUR

NOM DU VIN:

PET EN L' AIR (0.75 l)
VIN NATURE - Pétillant Naturel
Vin de France

MILLESIME

2024

TERROIR

Coteau granitique du Wineck Schlossberg
et argilo calcaire du Hinterburg

CEPAGE

BLANC DE NOIR + RIESLING + MUSCAT

VIGNES

Age moyen
Densité
Rendement
Soins

45 ans
5.000 ceps / hectare
40 hl / ha
Culture bio et biodynamie

VINIFICATION

Vendanges
Pressurage

Manuelles
Pressurage pneumatique en raisins entiers pendant
4 heures

Elevage

Débourbage statique

Vin sans intrants, levures indigènes

Mise en bouteille

Embouteillé 3 semaines après la récolte en
septembre 2024, en pleine fermentation le sucre
restant sera transformé en alcool et en gaz cabo-
nique.
Dégorgement à la volée et bouchage avec capsules

DEGUSTATION

Compagnon de tous les instants, ses bulles fines et
son bouquet muscaté sont très séduisants.

Alcool : 12,49 %

SO 2 Libre : 3 mg/l
SO 2 Total : 12 mg/l

Acidité : 3,52 g/l
Sucre : 1,2 g/l



TACK&GLOU AU VIGNOBLE KLUR - 105, rue des Trois-Epis
68230 KATZENTHAL - Tel : 00 33 3 89 80 94 29
e-mail : info@klur.net
<http://www.tackglou.net>

