



CHASSELAS 2019

Muttenz | AOC Basel-Landschaft

«Diesen Chasselas habe ich ganz nach meinen eigenen Vorlieben kreiert. Wir haben den Ertrag stark reduziert und den Traubensaft anschließend im 350-Liter-Barriquefass vergoren. Dies geschah ohne biologischen Säureabbau, der Wein wurde auf der Vollhefe mit Bâtonnage während zehn Monaten ausgebaut. Belohnt wurden wir mit einem frischen Wein, der geprägt ist von Mineralität und Fülle sowie Aromen von Zitrusfrüchten, die in warme Holzaromen eingebettet sind. Ich empfehle meinen neuen Wein zur mediterranen Sommerküche.»

Adrian Jauslin

Ideale Trinktemperatur:
6–8°C

Genussreife:
1–3 Jahre

Alkoholgehalt:
12,2% Vol.

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE