



## HOHLE GASSE PINOT NOIR 2015

Muttenz | AOC Basel-Landschaft

Vollreife und kleinbeerige Trauben aus unseren besten Lagen und von den ältesten Rebstöcken sind die Basis für den reinen Pinot Noir, der während zwölf Monaten in speziell ausgewählten französischen Barriques ausreift. Er präsentiert sich mit Fülle und Tiefgang und zeigt eine schöne burgundische Pinot-Finesse mit Aromen von schwarzen Früchten, einem Hauch Minze sowie dezenten Röstaromen. Säure und Tannine bilden eine Balance, so dass der Trunk in einem samtigen und langanhaltenden Finale endet.

Mit seinem burgundischen Charme eignet er sich ideal für festliche Anlässe oder bei Lust auf einen speziellen Tropfen.

Ideale Trinktemperatur:  
15 – 17 °C

Genussreife:  
2 – 6 Jahre

### IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE