



ROSÉ DE PINOT NOIR 2018

Muttenz | AOC Basel-Landschaft

Dank der Kombination von klassischer Rosékelterung und Saftabzug (Saignée) aus Pinot-Noir-Trauben, kommt die finessenreiche Rotbeerigkeit herrlich zur Geltung. Mit seiner Frische ist er der ideale Wein für einen lauen Sommerabend.

Mit seiner Frische ist er ein typischer Sommerwein. Passend zum Fitnessteller, zu Gegrilltem oder auch zur orientalischen Küche.

Ideale Trinktemperatur:
6–8 °C

Genussreife:
1–3 Jahre

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE