



SAUVIGNON BLANC 2019

MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

Angepasste Rebenpflege, die Kelterung und der Ausbau auf der Feinhefe heben den Sortencharakter hervor. Das Aromaspektrum spannt sich von Holunder und Pfirsich bis zu Passionsfrucht und Stachelbeeren – bei einer verspielten Säure.

Bestens geeignet zum Apéro sowie zur asiatischen Küche und zu Fischgerichten oder für exotische Träumereien.

Ideale Trinktemperatur:
6–8°C

Genussreife:
1–3 Jahre

Alkoholgehalt:
13,0% Vol.

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE