



SAUVIGNON BLANC 2016

MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

Den Sortencharakter haben wir durch die schonende Kelterung und den Ausbau auf der Feinhefe hervorgehoben. Das Aromaspektrum erinnert an Holunder, Pfirsich, Passionsfrucht und Stachelbeeren. Im Trunk zeigt er sich mit schöner Fülle und verspielter, saftiger Säure.

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

Ideale Trinktemperatur:
8–10°C

Genussreife:
1–3 Jahre

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE