



ROSÉ DE PINOT NOIR 2016

Muttenz | AOC Basel-Landschaft

Dank der Kombination von klassischer Rosékelterung und Saftabzug (Saignée) unserer Top Pinot Noirs kommt die komplexe Pinotypische Rotfruchtigkeit herrlich zur Geltung. Mit seiner zarten aber präsenten Frische ist er der typische Sommerwein.

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

Ideale Trinktemperatur:
6–8 °C

Genussreife:
1–2 Jahre

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE