



PINOT NOIR 2019

Muttenz | AOC Basel-Landschaft

Fruchtaromen von Brombeere bis Kirsche kommen bei diesem Pinot Noir durch Maischegärung und den Ausbau im Stahltank besonders gut zum Vorschein. Der 2019er ist ein eleganter Wein geworden: ausdrucksstark und mit samtigem Abgang.

Der unkomplizierte und fruchtige Allrounder empfiehlt sich für vielerlei warme und kalte Gerichte. Auch bei einer Jassrunde ist er Trumpf.

Ideale Trinktemperatur:
14–16 °C

Genussreife:
1–3 Jahre

Alkoholgehalt:
13,6% Vol.

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE