



LA TOUR PINOT NOIR 2015

MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

Unseren Pinot Noir Réserve aus ausgewählten Lagen haben wir im grossen Holzfass behutsam ausgebaut. Seine kräftige, ausgeprägte Pinot-Aromatik schmeichelt der Nase. Ein eleganter und vielschichtiger Pinot Noir mit schönem Nachhall.

Der elegante Pinot Noir wird gerne zu einem Schmorgericht, zu Risotto oder Käse entkorkt.

Ideale Trinktemperatur:
15–17 °C

Genussreife:
2–5 Jahre

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE