



GRAND VIN MOUSSEUX 2017

VdP Suisse

Unser Pinot Noir Vin Mousseux wird nach der «Méthode traditionnelle» gekeltert und zwölf Monate auf der Flasche gelagert. Mit seiner moussierenden Perlage bietet er ein animierendes Gaumenerlebnis.

Tänzelnd und prickelnd eröffnet er die Party und gesellt sich mit seinem edlen Charakter auch gerne zu einem Menügang. Da trinken sogar erklärte Weinfreaks gerne mit.

Ideale Trinktemperatur:
8–10 °C

Genussreife:
1–3 Jahre

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE