



SAUVIGNON BLANC GRAND CRU 2018/2019

MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

Unser weisser Grand Cru stammt von unseren ältesten Sauvignon-Blanc-Reben und reifte für zehn Monate im 350-Liter-Holzfass. Durch die Bâtonnage bekommt der Wein seine tolle Fülle und den Schmelz. Das intensive Aroma reifer Pfirsiche und weisser Blüten machen ihn zu einem besonderen Festtagswein.

Ideale Trinktemperatur:
6 – 8 °C

Genussreife:
1 – 4 Jahre

Alkoholgehalt:
14,1 % Vol.

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE