



GUТЕDEL 2018/2019

MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

Der Gutedel zeigt in der Nase eine fruchtige, an Zitrusfrüchte erinnernde Aromatik mit schöner saftiger Mineralität. Die Jugendlichkeit und Trinkfreudigkeit erhält er durch seine frisch wirkende Säure mit toller Fülle.

Unser Gutedel ist der ideale Apérowein und Begleiter zu Fondue und Raclette, passt aber auch immer zu Fischgerichten.

Ideale Trinktemperatur:
6–8 °C

Genussreife:
1–3 Jahre

Alkoholgehalt:
12,2% Vol.

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE