



LION ROUGE 2019

MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

Der imposante Rote Löwe ist eine Cuvée aus 50% Pinot Noir, 40% Diolinoir und 10% Gamaret, zwölf Monate im Barrique ausgebaut. Hier vermählt sich der Duft schwarzer Waldbeeren mit schönen Röstaromen und Tanninen.

Der imposante und zugleich elegante Wein passt zu Fleischgerichten wie Wild und Grilladen oder auch mal zu einer Zigarre.

Ideale Trinktemperatur:
15–17 °C

Genussreife:
2–6 Jahre

Alkoholgehalt:
14,2% Vol.

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE