



GUТЕDEL 2018

MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

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

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

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE