



LION ROUGE 2015

MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

Der imposante Rote Löwe ist ein Cuvée aus 60% Pinot Noir, 35% Diolinoir und 5% Gamaret, 12 Monate im Barrique ausgebaut. Die Aromatik von schwarzen Waldbeeren, schönen Röstaromen und eine ausgewogene Säure- und Tanninstruktur führen zu einem mundfüllenden Trunk.

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

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE