



PINOT GRIS 2018

MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

Ein gehaltvoller Charmeur mit viel Finesse und Schmelz. Der Aromabogen spannt sich von reifen Birnen über Quitten bis zu Honigmelonen. Die dezenten Holzaromen vom fünfmonatigen Ausbau sind bei diesem ausdrucksstarken Wein gut eingebunden.

Mit seinem Charme und seiner Vollmundigkeit passt er gut zu Käse, Fischgerichten und Pasteten oder auch zu einem Gugelhopf.

Ideale Trinktemperatur:
6–8°C

Genussreife:
1–3 Jahre

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE