



LA TOUR 2018

Muttenz | AOC Basel-Landschaft

Unser Pinot Noir aus ausgewählten Lagen ist behutsam im grossen Holzfass ausgebaut. Seine ausgeprägte Pinot-Aromatik schmeichelt der Nase und dem Gaumen. Ein eleganter und vielschichtiger Pinot Noir mit schönem Nachhall.

Der elegante Pinot Noir wird gerne zu einem Schmorgericht, zu Risotto oder Käse entkorkt.

Ideale Trinktemperatur:
15–17 °C

Genussreife:
2–5 Jahre

Alkoholgehalt:
14,8% Vol.

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE