



GRAND VIN MOUSSEUX 2018

Muttenz | AOC Basel-Landschaft

Unser Pinot Noir Vin Mousseux wird nach der «Méthode traditionnelle» gekeltert. Für die zweite Gärung wird er zwölf Monate auf der Flasche gelagert. Mit seiner moussierenden Perlage bietet er ein animierendes Gaumenerlebnis..

Tänzelnd und prickelnd eröffnet er die Party und gesellt sich mit seinem edlen Charakter auch gerne zu einem Menügang. Da trinken sogar erklärte Weinfreaks gerne mit.

Ideale Trinktemperatur:
8–10 °C

Genussreife:
1–3 Jahre

Alkoholgehalt:
12,5% Vol.

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE