



GARANOIR 2018

MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

Der frühreife Garanoir (aus der Kreuzung der Sorten Gamay und Reichensteiner) präsentiert sich mit seiner typisch dunklen Farbe. Ihn zeichnen Aromavielfalt von gedörrten Zwetschgen, dunkeln Kirschen und einem Hauch Würze aus. Seine Weichheit mit geschmeidigen Gerbstoffen machen diesen Roten zum unkomplizierten Essensbegleiter.

Mit seinem südländischen Temperament ist er ein unkomplizierter Begleiter der italienischen Küche oder des Grillabends.

Ideale Trinktemperatur:
14–16 °C

Genussreife:
1–3 Jahre

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE