



PINOT NOIR 2017

VdP Suisse

Die Aromen von dunklen Beeren bis zu Kirschen bleiben durch die behutsame Maischegärung und den Ausbau im Stahltank besonders gut erhalten. Der 2017er ist ein klassischer Pinot Noir – ausgewogen und elegant mit feinen Tanninen.

Der unkomplizierte und fruchtige Allrounder empfiehlt sich für vielerlei warme und kalte Gerichte. Auch bei einer Jassrunde ist er Trumpf.

Ideale Trinktemperatur:
14 – 16 °C

Genussreife:
1 – 3 Jahre

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE