



GUTEDEL 2019

MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

Der Guteedel zeigt in der Nase eine fruchtige, an Zitrusfrüchte erinnernde Aromatik mit schöner saftiger Mineralität. Die Jugendlichkeit und Trinkfreudigkeit erhält er durch seine frisch wirkende Säure mit toller Fülle.

Unser Guteedel ist der ideale Apérowein und Begleiter zu Fondue und Raclette, passt aber auch immer zu Fischgerichten.

Ideale Trinktemperatur:
6–8°C

Genussreife:
1–2 Jahre

Alkoholgehalt:
12,2% Vol.

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE