



PINOT GRIS 2019

MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

Ein Charmeur mit viel Finesse. Der Aromabogen reicht von reifen Birnen bis zu Quitten. Die dezenten Holznoten vom fünfmonatigen Fassausbau sind schön eingebunden. Sein Nachhall ist vollmundig und voller Schmelz.

Mit seinem Charme und seiner Vollmundigkeit passt er gut zu Käse, Fischgerichten und Pasteten oder auch zu einem Gugelhopf.

Ideale Trinktemperatur:
6–8°C

Genussreife:
1–3 Jahre

Alkoholgehalt:
13,9% Vol.

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE