



LA TOUR PINOT NOIR 2016*

MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

Unseren Pinot Noir Réserve aus ausgewählten Lagen haben wir im grossen Holzfass behutsam ausgebaut. Seine ausgeprägte, typische Pinot-Aromatik schmeichelt der Nase und dem Gaumen. Ein eleganter und vielschichtiger Pinot Noir mit schönem Nachhall.

Der elegante Pinot Noir wird gerne zu einem Schmorgericht, zu Risotto oder Käse entkorkt.

Ideale Trinktemperatur:
15–17 °C

Genussreife:
2–5 Jahre

** Frostbedingt fällt der 2017er Jahrgang aus.
Der 2018er ist im Winter 2019/20 verkaufsbereit.

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE