



PINOT NOIR 2018

MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

Die intensiven Aromen von dunkeln Kirschen bis zu Brombeeren kommen durch die Maischegärung und den Ausbau im Stahltank besonders gut zum Vorschein. Der 2018er ist ein gehaltvoller Pinot Noir – ausdrucksstark mit toller Länge.

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