



## 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

### IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE