



SAUVIGNON BLANC 2016

MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

Den Sortencharakter haben wir durch die schonende Kelterung und den Ausbau auf der Feinhefe hervorgehoben. Das Aromaspektrum erinnert an Holunder, Pfirsich, Passionsfrucht und Stachelbeeren. Im Trunk zeigt er sich mit schöner Fülle und verspielter, saftiger Säure.

Bestens geeignet zum Apéro sowie zur asiatischen Küche und zu Fischgerichten oder für exotische Träumereien.

Ideale Trinktemperatur:
8–10°C

Genussreife:
1–3 Jahre

AUSGETRUNKEN

Aufgrund des Frosts im Frühjahr 2017 gibt es leider keinen Sauvignon Blanc 2017. Der Jahrgang 2018 ist voraussichtlich ab Mai 2019 erhältlich.

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE