



PINOT NOIR 2020

MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

Fruchtaromen von Brombeere bis Kirsche kommen bei diesem Pinot Noir durch Maischegärung und den Ausbau im Stahltank besonders gut zum Vorschein. Unser eleganter Klassiker zeigt sich ausdrucksstark und überzeugt mit einem samtigen Abgang.

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

Alkoholgehalt:

14,0% Vol.

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE