



PINOT NOIR 2016

Muttenz | AOC Basel-Landschaft

Die Aromen von dunklen Beeren bis zu Kirschen bleiben durch die behutsame Maischegärung und den Ausbau im Stahltank besonders gut erhalten. Der 2016er ist ein klassischer Pinot Noir: ausgewogen und elegant mit feinen Tanninen.

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