



PINOT GRIS 2016

MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

Ein gehaltvoller, goldgelber Charmeur mit viel Schmelz. Der Aromabogen spannt sich von Williamsbirnen bis zu Quitten. Rund füllt er den Mund, die dezenten Holznoten vom viermonatigen Ausbau im Barrique, sind schön eingebunden.

Mit seinem Charme und seiner Vollmundigkeit passt er gut zu Käse, Fischgerichten und Pasteten oder auch zu einem Gugelhopf.

Ideale Trinktemperatur:
6–8°C

Genussreife:
1–3 Jahre

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE