



## HOHLE GASSE PINOT NOIR 2016\*

Muttenz | AOC Basel-Landschaft

Vollreife Trauben aus unseren besten Lagen und von den ältesten Rebstöcken sind die Basis für den reinen Pinot Noir, der während zwölf Monaten in französischen Barriques ausreift. Füllig und mit Tiefgang zeigt er eine schöne burgundische Pinot-Finesse mit Aromen von schwarzen Früchten.

Mit seinem burgundischen Charme eignet er sich ideal für festliche Anlässe oder bei Lust auf einen speziellen Tropfen.

Ideale Trinktemperatur:  
15 – 17 °C

Genussreife:  
2 – 6 Jahre

\*\* Frostbedingt fällt der 2017er Jahrgang aus.  
Der 2018er ist im Winter 2019/20 verkaufsbereit.

### IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE