



SAUVIGNON BLANC 2018

MuttENZ | AOC Basel-Landschaft

Den Sortencharakter haben wir durch eine angepasste Rebpflege und die schonende Kelterung hervorgehoben. Das frische Aromaspektrum erinnert an Blütenaromen und an Stachelbeeren über Sternfrucht bis hin zu Litschi. Im Trunk zeigt er harmonische Fülle und verspielte, knackige Säure.

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

Ideale Trinktemperatur:
6–8°C

Genussreife:
1–3 Jahre

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE