



GRAND VIN MOUSSEUX 2015

Muttenz | AOC Basel-Landschaft

Der Ausbau unseres Basisweins aus Pinot Gris und Pinot Noir, erfolgte nach der Méthode traditionnelle (Flaschengärung). Die fein moussierende Perlage und die angenehme Fruchtigkeit bilden ein animierendes Gaumenerlebnis.

Tänzelnd und prickelnd eröffnet er die Party und gesellt sich mit seinem edlen Charakter auch gerne zu einem Menügang. Da trinken sogar erklärte Weinfreaks gerne mit.

Ideale Trinktemperatur:
8–10°C

Genussreife:
1–3 Jahre

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE