



GRAND LION 2018

Muttenz | AOC Basel-Landschaft

Nach dem Frostjahr 2017, in dem wir keine Grand-Cru-Weine produzieren konnten, beschlossen wir, anstatt unseres «Hohle Gasse Grand Cru» einen weiteren grossen Wein mit viel Kraft und Tiefe zu keltern. Im folgenden Bilderbuch-Weinjahr 2018 konnten wir fast überreife Trauben von aussergewöhnlicher Qualität ernten. Aus den Traubensorten Diolinoir, Gamaret und Pinot Noir konnten wir eine Assemblage mit dunkler Farbe und Aromen von schwarzen Früchten keltern. 22 Monate wurde dieser Wein in Barriques mit intensivem Toasting ausgebaut. Mit seinen sehr kräftigen Tanninen ist er der perfekte Begleiter für herzhaftes Speisen oder eine gute Zigarre.

Ideale Trinktemperatur:
15 – 17 °C

Genussreife:
2 – 8 Jahre

Alkoholgehalt:
15,0% Vol.

IHRE MUTTENZER WINZERFAMILIE