# PINOT NOIR BUNTSANDSTEIN 2017
# WEINGUT ENDERLE & MOLL

| | |
|---|---|
| **Klarheit** | klar |
| **Farbe** | helles Granatrot |
| **Sonstiges** | - |

| | |
|---|---|
| **Intensität** | mittel |

| | |
|---|---|
| **Süße** | ●○○○○ |
| **Säure** | ●●●●○ |
| **Bitterkeit** | ●●○○○ |
| **Körper** | ●●●○○ |
| **Holzeinsatz** | ●●○○○ |
| **Tannin** | ●●●○○ |
| **Komplexität** | ●●●○○ |
| **Abgang** | ●●●○○ |

| | |
|---|---|
| **Bewertung** | sehr gut |
| **Trinktemperatur** | 12 bis 14 °C |




**ANBAUGEBIET:** BADEN, DEUTSCHLAND
**REBSORTE:** PINOT NOIR / SPÄTBURGUNDER
**PREIS:** 32,50 €

**AROMEN:**
SCHWARZE JOHANNISSBEERE
ROTE KIRSCHE
GEWÜRZNELKE
MINZE
WALDBODEN
LAKRITZE
STEIN

# WINZER

Das Weingut Enderle & Moll in Münchweiher in Baden ist ein sehr junges Weingut, das erst 2007 gegründet wurde. Florian Moll und Sven Enderle lernten sich während ihrer zweijährigen Winzerausbildung von 2003 bis 2005 am Kaiserstuhl kennen. Die Faszination des biodynamischen Weinbaus erfasste beide getrennt voneinander bei der Arbeit in Weingütern in Deutschland und Frankreich. Gemeinsam gründeten sie ihr eigenes Weingut, anfangs mit nur 30 ar Rebfläche. Inzwischen sind es über 2 ha - alle verteilt um den Ort Münchweier. 2020 hat sich ein Wechsel vollzogen, Sven Enderle zog sich komplett aus dem Weinbaubetrieb zurück und ging seinen eigenen Weg.
Bereits im Sommer 2019, konnten sie den französischen Kellermeister Maxence Lecat gewinnen, der zuvor im Burgund und in Oregon gearbeitet hat. Er leitet nun vor allem die Geschicke im Keller. Zudem unterstützt Florian Molls Lebensgefährtin Géraldine den Betrieb und auch Manfred Enderle und seine Frau Leonie haben bereits seit längerem eine tragende Rolle, die nun noch vertieft wurde. Die beiden sind übrigens aus dem gleichen Ort, haben sonst aber kein Verwandschaftsverhältnis zu Sven Enderle. Sie kannten sich schon lange und so hat sich die gemeinsame Arbeit im Laufe der Zeit entwickelt. Florian Moll beschreibt die neue Zusammensetzung als „sehr lebendiges Spannungsfeld zwischen gewachsenen Arbeitsabläufen und Arbeitserfahrungen auf der einen Seite und neuen Ideen und Dynamiken auf der anderen Seite“. Die Stilistik der Weine bleibt weiterhin einzigartig!

**WARUM WIR DIE WEINE VON ENDERLE & MOLL IM SORTIMENT HABEN**

Eigenständige Nerdweine ist wohl der zutreffendste Begriff für die Weine von Enderle & Moll. Und das im besten Sinne! Bereits von Anfang an haben uns die Weine der beiden Freunde fasziniert. Sie sind so

# WEIN

Die Reben für den Buntsantstein sind alle 25-40 Jahre alt und wurzeln sehr tief in verschiedenen Parzellen des "Münchweier Kirchhalden". Dieser Wein hat alles, was wir von einem großen Spätburgunder erwarten: Länge, Tiefe, Mineralität und vor allem komplexe Aromen: Minze, Cassis, Nelke, Schokolade, Sauerkirsche, Eukalyptus, Waldboden und Lakritze.

Idealerweise öffnen Sie ihn 24 Stunden vor dem Genuss oder dekantieren ihn 3-4 Stunden zuvor.