

# WEISSBURGUNDER TROCKEN MUSCHELKALK 2018

## WEINGUT ENDERLE & MOLL



**Klarheit** -  
**Farbe** -  
**Sonstiges** -



**Intensität** -  
**Komplexität** -



**Süße** ● ● ● ● ●  
**Säure** ● ● ● ● ●  
**Bitterkeit** ● ● ● ● ●  
**Körper** ● ● ● ● ●  
**Holzeinsatz** ● ● ● ● ●  
**Tannin** ● ● ● ● ●  
**Mineralität** ● ● ● ● ●  
**Komplexität** ● ● ● ● ●  
**Abgang** ● ● ● ● ●



**Harmonie**  
**Typizität**  
**Bewertung**  
**Trinktemperatur** °C  
**Trinken bis** 0



**ANBAUGEBIET:** BADEN, DEUTSCHLAND

**REBSORTE:** PINOT BLANC

**WEINTYP:**

**PREIS:** 15,50 €

**AROMEN:**



# WINZER

Florian Moll und Sven Enderle lernten sich während ihrer zweijährigen Winzerausbildung von 2003-2005 am Kaiserstuhl kennen. Die Faszination des biodynamischen Weinbaus erfasste beide getrennt voneinander bei der Arbeit in Weingütern in Deutschland und Frankreich. Gemeinsam gründeten sie dann 2007 ihr eigenes Weingut mit zu Anfang nur 30 ar Rebfläche. Inzwischen sind es über 2 ha - verteilt um den Ort Münchweier. Buntsandstein und Muschelkalk sind die vorherrschenden Böden und sorgen schon jetzt nach wenigen Jahren für einen spannungsreichen Vergleich der beiden Spätburgunder. Beide Weine sind charaktvoll und echte Terroirweine. Alle Weine werden bei Enderle & Moll spontan vergoren, weder geschönt noch filtriert und lagern 12-15 Monate in gebrauchten Barriques. Auch ein Roséwein und Sekt gehören zur Kollektion. Qualitätsfanatiker sind die beiden jungen Winzer, langweilig werden die Weine wohl aber nie werden.

# WEIN

Liebe Weinfreunde,

um Ihnen den perfekten Weingenuss zu ermöglichen und um eventuellen Missverständnissen vorzubeugen, haben wir einige wichtige Informationen zu diesem besonderen Charakterwein für Sie zusammen gestellt.

Es handelt sich hierbei um einen Maischevergorenen Weißwein. Einen Weißwein also der wie ein Rotwein vinifiziert wurde. Durch den längeren Maischekontakt (Beerenhaut und Traubenkerne) weist dieser Wein einen höheren Gerbstoffgehalt auf. Durch diese oxidative Art des Weinausbaus treten sehr frische Fruchtaromen in den Hintergrund. Reife, mostartige Fruchtaromen dominieren diesen Wein.

Winzer die einen solchen Typus von Wein herstellen, möchten nicht allzu sehr in die innere Struktur des Weins eingreifen. Aus diesem Grund sind diese Weine selten filtriert und kommen deswegen mit einer gewissen Trübung in den Handel.

Diesen Wein zu verkosten lohnt sich aber trotzdem. Durch seine ausgeprägte Gerbstoffstruktur und seiner intensiven Aromatik ist dieser Wein ein sehr vielseitiger Essensbegleiter. Einige Zeit in der Karaffe tut ihm zusätzlich gut. Und am Ende erwartet Sie ein neues Weinerlebnis.

Viel Freude beim Geniessen wünscht Ihnen das Team von einfach geniessen