

PINOT NOIR BUNTSANDSTEIN 2018

WEINGUT ENDERLE & MOLL



Klarheit klar
Farbe helles Granatrot
Sonstiges -



Intensität mittel
Komplexität mittel +



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



Harmonie harmonisch
Typizität typisch
Bewertung sehr gut
Trinktemperatur 12 bis 14 °C
Trinken bis 2030



ANBAUGEBIET: BADEN, DEUTSCHLAND

REBSORTE: PINOT NOIR

WEINTYP: CHARAKTERVOLL-ELEGANT

PREIS: 32,50 €

AROMEN:
 JOHANNISSBEERE (SCHWARZ) ◀
 SAUERKIRSCH ◀
 GEWÜRZNELKE ◀
 MINZE ◀
 WALDBODEN ◀
 LAKRITZE ◀
 STEIN ◀

kurz gebratenes Fleisch,
 gekochtes oder gebackenes
 Fleisch, gegrilltes oder
 gebratenes Geflügel, intensive
 asiatische Gerichte, Ofen- und
 Pfannengemüse, Gerichte mit
 viel Tomate, Gerichte mit
 Sahne- oder Buttersoße,
 Risotto & Reisgerichte, Tartes &
 Quiches, Pilzgerichte,
 Camembert & Co.

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 charaktervoll 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

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.