SPÄTBURGUNDER ROSÉ 2019
WEINGUT ENDERLE & MOLL

Klarheit	leichte Trübung
Farbe	tief Himbeerrosa
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: 13,80 €

AROMEN:
ERDBEERE
WALDBEERE
WACHOLDERBEERE
LAKRITZE

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

Wer Rosé mal ganz anders mag, ist mit dem Spätburgunder Rosé von Enderle & Moll hervorragend versorgt. Viele Rotweine dürften auf seine Farbe neidisch sein. Denn das tiefe Himbeerrot ist schon außergewöhnlich. Lange durfte der Saft mit den Schalen in Kontakt bleiben. Das bringt Farbe, Körper und Tannin. Verloren gingen dafür vordergründige Fruchtnoten, die bei vielen Rosé das wesentliche Merkmal sind. Dafür hat Enderle & Molls Rosé herrliche kräutrige, würzige und erdige Noten. Das macht einfach Spaß. Nicht unbedingt als Terrassenwein. Aber auf jeden Fall als Begleiter zahlreicher Speisen.

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 Wein. Einen Rosé 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