

GRAUBURGUNDER 2019



Enderle & Moll, Baden

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Sternanis
Stein
Apfelschale
Kandierte Früchte

STIL

milde Säure
herrlich gereift
feine Holznote
trocken

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2029
12 bis 14°C
drei Stunden und länger
dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Gris /
Grauburgunder / Pinot
Grigio

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel
ausgedehntes
Hefelager

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen 89/100

Parker Wine Advocate 91/100