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