GRAUBURGUNDER 2020

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
trocken

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Gris / Grauburgunder / Pinot Grigio

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer