

# GRAUBURGUNDER 2020



Enderle & Moll, Baden

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

