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

Verarbeitet werden die Trauben mit der Spindelpresse und der Ausbau folgt anschließend in gebrauchten Barriquefässern. Diese sorgen für den herrlichen Schmelz und die aromatischen Nusstöne am Gaumen. Die grandiose orangefarbene Tönung wird durch eine längere Maischestandzeit erreicht und um den Transport des Weins zu sichern, werden am Schluss 25 mg/l Schwefel hinzugefügt, kurzum: ein wunderbarer Begleiter zu klassischem Hühnerfrikassee, Ziegenkäse mit Honig und karamellisierten Walnüssen oder Pasta mit sahniger Soße.

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 Weißwein. Einen Weißwein 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 ihm zusätzlich gut. Und am Ende erwartet Sie ein neues Weinerlebnis.

Viel Freude beim Genießen wünscht Ihnen das Team von einfach geniessen

WEINGUT ENDERLE & MOLL

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 charaktervoll, dass der Genuss Zeit und Muße erfordert. Zeit, weil die Weine vor dem Trinken von einer ordentlichen Dauer in der Karaffe profitieren, und Muße, weil man sich dann an Nase und Gaumen mit diesen Weinen beschäftigen muss. Es gibt viel zu entdecken und erforschen, so dass die Weine der Qualitätsfanatiker nie langweilig sind. Wenn Sie die Weine von Enderle & Moll noch nicht kennen, starten Sie mit dem „Müller" Müller-Thurgau und dem „Basis" Pinot Noir. Besonders reizvoll ist aber auch der Vergleich der beiden Terroirs Buntsandstein und Muschelkalk (sowohl bei den Weiß-, als auch bei den Rotweinen). Und für das, was Sie hier alles ins Glas bekommen, ist der Preis wirklich ein Schnäppchen!

Die Weine

Maischevergorene Weiß- und Rotweine, die Ausdruck ihres jeweiligen Terroirs sind. Oxidativ ausgebaut, dadurch weniger frische und mehr reife Fruchtaromen mit viel Struktur am Gaumen. Der größere Rebflächenanteil und somit auch das Hauptaugenmerk liegt auf dem Pinot Noir. Insgesamt ist das Sortiment verhältnismäßig übersichtlich aufgebaut, das Weingutsteam um Florian Moll konzentriert sich klar auf Qualität statt Quantität.
Beim Pinot Noir gibt es zum einen „Basis" und „Liaison". Hier werden sowohl Trauben vom Buntsandstein, als auch vom Muschelkalk miteinander vereint. Die beiden Top Weine „Buntsandstein" und „Muschelkalk" sind dann der pure Ausdruck des jeweiligen Terroirs und haben ein hohes Reifepotenzial.

Bei den Weißen gibt es zum Einstieg den Müller-Thurgau „Müller", der auch mit einem anderen Etikett aufwartet und etwas leichter zugänglich ist. Neben weiteren Müller-Thurgau sind noch Auxerrois, Grauburgunder, Weißburgunder, die „Weiß & Grau" Cuvée sowie der Spätburgunder Rosé im Sortiment zu finden. Beim Müller-Thurgau und Weißburgunder gibt es ebenfalls Terroirweine vom Muschelkalk und Buntsandstein.

Die Weine von Enderle & Moll sind für den optimalen Genuss von uns auch mit einem entsprechenden Trinkhinweis versehen. Sie brauchen Zeit zum Atmen, um sich zu öffnen und zugänglicher zu zeigen. Planen Sie außerdem zu den Weinen ein Essen ein, denn hier spielen diese erst ihre volle Stärke aus.

Und wenn Ihnen nach Blubber zumute ist, dann probieren Sie doch mal einen der beiden [trub:stoff] Pet Nat. Diese sind ein Nebenprojekt von Florian Moll und seiner Lebensgefährtin Géraldine.

Weinberg & Keller

Es geht darum, die Reben auf ihrer Reise durchs Weinjahr zu begleiten. Dabei greifen Florian Moll und sein Team nur so wenig wie nötig in die Natur ein. Außerdem wird jede Lage für sich betrachtet. Die unterschiedlichen Voraussetzungen wie Himmelsausrichtung, Hanglage, Bodenbeschaffenheit und Mikroklima mit den Reben in Einklang zu bringen, das ist hier die Hauptaufgabe. Mittlerweile sind auch alle Weinberge biodynamisch bewirtschaftet, inklusive der Rebanlagen von Manfred und Leonie Enderle. Das Traubenmaterial wird seit kurzem komplett gemeinsam bewirtschaftet. Die Arbeit im Weinberg sowie die Lese erfolgen ausschließlich von Hand. Die Rebstöcke sind 30-70 Jahre alt. Der Hektarertrag variiert stark, je nach Wein. Im Schnitt liegen die meisten Weine bei einem Ertrag von 60-80 hl/ha. Die beiden Top Pinot Noirs „Muschelkalk" und „Buntsandstein" liegen jedoch nur