

# WEISSBURGUNDER MUSCHELKALK 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      |

## STIL

leicht  
energiegeladen  
erfrischende Säure  
herrlich gereift  
feine Holznote

## ANLASS

Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2029  
12 bis 14°C  
drei Stunden und länger  
dekantieren  
Weißwein- oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Ausbau

minimale Zugabe von  
Schwefel  
ausgedehntes  
Hefelager

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

### Lagerung

## BEWERTUNG

einfach genießen

89/100