

AUXERROIS 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

STIL

leicht
milde Säure
herrlich gereift
trocken

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
12 bis 14°C
drei Stunden und länger
dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Auxerrois

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100