PINOT NOIR LIAISON 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

Erdbeere
Blaue Pflaume
Wacholderbeere
Moos
Waldboden
Stein
Schwarzer Pfeffer

STIL

erfrischende Säure
sanftes Tannin
herrlich gereift
feine Holznote
trocken

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
12 bis 14°C
drei Stunden und länger dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder
Weinberg	Muschelkalk und Buntsandstein

WEINBEREITUNG

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

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100