# MÜLLER-THURGAU BUNTSANDSTEIN 2021

**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
energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
herrlich gereift

## ANLASS

Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Müller-Thurgau |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung<br>Verzicht auf Filtration und Schönung |
| **Ausbau** | minimale Zugabe von Schwefel<br>ausgedehntes Hefelager |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | teils kleine und große Holzfässer |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 91/100 |