

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
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