

PINOT NOIR LIAISON 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

AROMEN

Erdbeere
Blaue Pflaume
Wacholderbeere
Moos
Waldboden
Stein
Schwarzer Pfeffer

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
12 bis 14°C
drei Stunden und länger
dekantieren
Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
sanftes Tannin
herrlich gereift
feine Holznote



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

Weinberg

Muschelkalk und
Buntsandstein

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

ausgedehntes
Hefelager

Lagerung

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100