

# PINOT NOIR MUSCHELKALK 2021



Enderle & Moll, Baden

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Schwarze Kirsche  
Schwarze Joha.  
Gewürznelke  
Wacholderbeere  
Schwarzer Pfeffer  
Stein

## STIL

erfrischende Säure  
sanftes Tannin  
herrlich gereift  
feine Holznote  
trocken

## ANLASS

Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2036  
12 bis 14°C  
drei Stunden und länger  
dekantieren  
bauchiges Rotweinglas Burgund



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Ausbau

minimale Zugabe von  
Schwefel  
ausgedehntes  
Hefelager

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

## BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100