

# PINOT NOIR BUNTSANDSTEIN 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 Joha.  
Rote Kirsche  
Gewürznelke  
Minze  
Waldboden  
Lakritze  
Stein

## ANLASS

Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2036  
12 bis 14°C  
drei Stunden und länger  
dekantieren  
Universalglas

## STIL

leicht  
finessenreich  
erfrischende Säure  
sanftes Tannin  
herrlich gereift

## 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

teils kleine und große  
Holzfässer

## BEWERTUNG

### einfach genießen

92/100

