

PINOT NOIR 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

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, feine



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