MÜLLER-THURGAU MÜLLER 2022

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

Muskatnuss
Haselnuss
Hefe
Brioche
Ananas
Quitte
Frühlingswiese

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2027
12 bis 14°C
drei Stunden und länger dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht, milde Säure, herrlich gereift, trocken

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	84/100