# WEISS & GRAU WEISSWEINCUVÉE 2022



## Enderle & Moll, Baden

#### GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank Voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität hoch gering Länge kurz sehr lang

## AROMEN

Sternanis Stein Apfelschale Kandierte Früchte

#### STIL

milde Säure herrlich gereift trocken

# ANLASS

Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032 10 bis 12°C drei Stunden und länger dekantieren Weißwein- oder Universalglas

#### WEINBAU

Pinot Gris /
Grauburgunder / Pinot
Grigio
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco

## WEINBEREITUNG

Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
ausgedehntes
Hefelager
Biolog. Säureabbau
Lagerung
spontane Gärung
dund Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
ausgedehntes
Hefelager
durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

# BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100

