

SPÄTBURGUNDER ROSÉ 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

Erdbeere
Waldbeere
Wacholderbeere
Lakritze

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
drei Stunden und länger
dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

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 87/100

Parker Wine Advocate 86/100