

AUXERROIS 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

STIL

leicht, milde
Säure,
herrlich
gereift,
trocken

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
12 bis 14°C
drei Stunden und länger
dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Auxerrois

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

88/100