WEISSBURGUNDER MUSCHELKALK 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
energiegeladen
erfrischende Säure
herrlich gereift
feine Holznote

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2029
12 bis 14°C
drei Stunden und länger dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco

WEINBEREITUNG

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

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100