

# WEISSBURGUNDER MUSCHELKALK 2022



Enderle & Moll, Baden

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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  
Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
ausgedehntes  
Hefelager  
durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

Biolog. Säureabbau  
Lagerung

## BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100

Liebe Weinfreunde,

um Ihnen den perfekten Weingenuss zu ermöglichen und um eventuellen Missverständnissen vorzubeugen, haben wir einige wichtige Informationen zu diesem besonderen Charakterwein für Sie zusammen gestellt.

Es handelt sich hierbei um einen maischevergorenen Weißwein. Einen Weißwein also, der wie ein Rotwein vinifiziert wurde. Durch den längeren Maischekontakt (Beerenhaut und Traubenkerne) weist dieser Wein einen höheren Gerbstoffgehalt auf. Durch diese oxidative Art des Weinausbaus treten sehr frische Fruchtaromen in den Hintergrund. Reife, mostartige Fruchtaromen dominieren diesen Wein.

Winzer, die einen solchen Typus von Wein herstellen, möchten nicht allzu sehr in die innere Struktur des Weins eingreifen. Aus diesem Grund sind diese Weine selten filtriert und kommen deswegen mit einer gewissen Trübung in den Handel.

Diesen Wein zu verkosten, lohnt sich aber trotzdem. Durch seine ausgeprägte Gerbstoffstruktur und seiner intensiven Aromatik ist dieser Wein ein sehr vielseitiger Essensbegleiter. Einige Zeit in der Karaffe tut ihm zusätzlich gut. Und am Ende erwartet Sie ein neues Weinerlebnis.

Viel Freude beim Genießen wünscht Ihnen das Team von einfach geniessen