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, trocken

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

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100