GRAUBURGUNDER 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

Sternanis
Stein
Apfelschale
Kandierte Früchte

STIL

milde Säure
herrlich gereift
trocken

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
drei Stunden und länger dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Gris / Grauburgunder / Pinot Grigio

WEINBEREITUNG

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

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100