

PINOT NOIR BASIS 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
erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote
trocken

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
12 bis 14°C
drei Stunden und länger
dekantieren
Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
Muschelkalk und
Buntsandstein

Weinberg

WEINBEREITUNG

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
ausgedehntes
Hefelager
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100