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
Weinberg	Muschelkalk und Buntsandstein

WEINBEREITUNG

Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel ausgedehntes Hefelager
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100