

PINOT NOIR LIAISON 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

Erdbeere
Blaue Pflaume
Wacholderbeere
Moos
Waldboden
Stein
Schwarzer Pfeffer

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2037
12 bis 14°C
drei Stunden und länger
dekantieren
Universalglas oder Burgunderglas

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
Muschelkalk und
Buntsandstein

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen 91/100