PINOT NOIR BUNTSANDSTEIN 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

Schwarze Joha.
Rote Kirsche
Gewürznelke
Minze
Waldboden
Lakritze
Stein

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder

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	92/100