PINOT NOIR PINOT À TROIS 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
energiegeladen
erfrischende Säure
sanftes Tannin
herrlich gereift

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2032
14 bis 16°C
drei Stunden und länger dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

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