

GRAUBURGUNDER 2020



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

Sternanis
Stein
Apfelschale
Kandierte Früchte

STIL

milde Säure
herrlich gereift
trocken

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten

Pinot Gris /
Grauburgunder / Pinot
Grigio

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

