

# PINOT NOIR LIAISON 2022



Enderle & Moll, Baden

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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