

# PINOT NOIR BUNTSANDSTEIN – IDA 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

Schwarze Joha.  
Rote Kirsche  
Gewürznelke  
Minze  
Waldboden  
Lakritze  
Stein

## ANLASS

Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

leicht  
energiegeladen  
finessenreich  
erfrischende Säure  
sanftes Tannin



## 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

93/100