

 **Andres&Mugler**

# *Chardonnay Auxerrois Sekt*

## *Brut Nature*

 , 750 ml

 **Germany,**



 9912019223



**Alkoholgehalt:** 0,0 %



## **Food reccomendations**

from Sebastian Bordthäuser

Kleine Käse Quiche mit Quitten-Brot

Saiblings Filet im Holunderblüten Fond

Kaninchen Terrine mit Estragon Vinaigrette

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.04.2026

Cuvée aus Chardonnay und Auxerrois aus biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen in der Pfalz, erzeugt von der Sektkellerei Andres & Mugler in Ruppertsberg. Die Trauben stammen aus eigenen Lagen in Deidesheim, Ruppertsberg und Maikammer; der Grundwein wird für einen Bio-Sekt nach traditioneller Flaschengärung, der „Méthode Traditionnelle“ ausgebaut und als Brut Nature sehr trocken ohne Dosage mit 12% vol Alkohol versektet.

## **Farbe:**

Strohgelb mit feinperliger Perlage.

## **Nase:**

Ausgesprochen wenig duftet der 2022 Chardonnay & Auxerrois von Andres & Mugler: reife gelbe Frucht nach Birnen und rotwangigen Äpfeln skizzieren die erste Nase, gefolgt von Quitte, Honigmelone und grünen Aprikosen. Hinzu kommen dezente Autolysenoten, die an warmen Hefezopf, Butterkeks und Süßrahmbutter erinnern.

## **Mund:**

Mit markantem Mousseux zeigt er sich auch am Gaumen großzügig und reif mit barocker Frucht und ausladendem Naturell. Das Obst-Arrangement der Nase wirkt wie inszeniert auf einem Bild der alten belgischen Meister, ein hölzerne Schale, gelbe Birnen und Äpfel, Quitten, ein paar Nüsse, daneben ein Messer mit einem Laib Brot und ein paar getrocknete Rosen. Ein klassisch rustikale, puristische Szene mit eigensinnigem Charme.