Michael Andres

Reiterpfad Riesling

, 750 ml

Germany,

9912019606

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Wildkräuter-Salat mit pochiertem Wachtelei

In Heu gegarte Forelle mit Wildkräuter-Salat

In Heu gegarte Wachteln mit Wildkräuter-Salat

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 04.04.2026

Riesling aus der Lage Ruppertsberger Reiterpfad an der Mittelhaardt, wo Michael Andres rund 0,8 Hektar Reben auf Buntsandstein über tonigem Untergrund bewirtschaftet und seine Weinberge nach biologisch?dynamischen Grundsätzen führt. Die Böden aus Buntsandstein mit tonigem Untergrund und Kalkanteilen verleihen dem Wein eine komplexe Prägung; der 2023er wird als trockener Riesling mit 12% vol Alkohol, etwa 6,1 g/l Säure und 1 g/l Restzucker geführt.

Farbe:

Intensives Strohgelb mit lindgrünen Reflexen, strahlend und klar.

Nase:

In der Nase eröffnet der 2023 Ruppertsberger Reiterpfad Riesling von Michael Andres mit markanter Würze: Muskatblüte, heller Tabak und Waldmeister kleiden die reife gelbe Frucht in ein würziges, straff geschnürtes Korsett. Trotz gewisser Reife hat er einen kühlen Charakter, mit zunehmender Belüftung wird er redseliger, der Ausdruck bleibt aber kühl geprägt und bringt weitere Kräuter wie Bachminze oder Melisse mit ins Spiel.

Mund:

Kracktrocken im Antrunk spiegeln sich die Kräuter der Nase auch am Gaumen: Küchenkräuter, Minze, Kerbel und etwas Lorbeer verleihen ihm einen fast mediterranen Charakter, die Frucht zeigt sich im Extrakt und in der fein konturierenden Phenolik des Weines. Mit vertikalem Charakter ist er gut strukturiert und aromatisch herb im langen, kräuterwürzigen Nachhall.