Michael Andres

Reiterpfad Hochseel -N-

, 750 ml

Germany,

9912019569

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Geräucherte Forelle mit frisch geriebenem Meerettich und geröstetem Sauerteigbrot

(Fisch)

Glasnudelsalat mit Erdnuss, Sprossen und mariniertem Hühnchen

(Geflügel)

Gurkenkaltschale mit Eismeergarnelen und Crème Fraiche

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Marian Henß on 25.01.2023

Hilker

Am Gaumen eröffnet der 2020er Riesling Reiterpfad Hochseel „N“ pure und kühle Frische in Kombination mit viel saftiger Frucht und deutlichen zitrischen Anklängen. Im Moment hält er sich noch etwas zurück, wirkt sehr tiefgründig und komplex und besticht mit feiner Herbe im langen Nachhall. Etwas Lagerung steht ihm gut zu Gesicht, auch wenn sein frischer und pikanter Charakter zum jetzigen Zeitpunkt schon ungemein verführt und betört.

Info:

Die Weine der N-Serie stellen eine experimentelle und hochkreative Spielwiese für Michael Andres dar. Kleine Partien erfahren hier maximale Freiheit und Zeit in jeglichen Prozessen. Spontane Gärung und keine angewandte Filtration einen sie alle.

N steht für Natural, No filtration, No Limits und Next Level.

Die Gewanne Hochseel befindet sich innerhalb des Forster Reiterpfads. Nahe am Wald gelegen weist sie dezent niedrigere Temperaturen auf und kalkreiche Böden.

Er wird spontan im Tonneau vergoren und vollzieht dort auch den biologischen Säureabbau.

Bis zum Abstich reift der Wein bis zum Juni 2022 auf der Vollhefe.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb, grüne Reflexe

Nase:

Leiser, schüchterner Auftritt in der Nase. Die herbale Komponente übersteigt die Frucht um Längen. Zitronenmelisse, Kerbel, Thymian sowie etwas Kresse schwirren im Glas. Ein Hauch Limonenabrieb sowie frisch geriebener Inger gesellen sich dazu. Weißer Tee und duftende Jasminblüten verleihen ihm zarte, elegante Anklänge. Gestoßene Koriandersaat und frischer Fenchel sorgen für etherische und vegetabile Nuancen.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich das sensorische Konzept fort. Straff und schlank zunächst. Die Säure findet einen feinen Nerv, dominiert aber nicht. Vielmehr hebt sie die Steinigkeit, die Salzigkeit auf eine andere Ebene. Nur zart klingen die Kräuteraromen wieder an. Im Nachhall dominiert die etherische Nuance deutlich und die vegetabilen Gedanken setzen sich fort.

Er wirkt dabei enorm karg und für einen Riesling herrlich schlank bei erstaunlich wenig Frucht.