



Michael Andres

Chardonnay -N-



2024, 750 ml



Deutschland, Pfalz



9912019604



Chardonnay

Alkoholgehalt:

12,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Zucchini-Schiacciata (vegetarisch)

Blumenkohl-Steaks mit Ahorn-Chili und Burrata (vegetarisch)

Miso-Honig-Huhn du Grüner Spargel (Geflügel)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.07.2025

Informationen zum Wein

Der *Chardonnay –N–* wurde mit wilden Hefen vergoren, nicht filtriert und der biologische Säureabbau und die Lagerung auf der Vollhefe bis in den Sommer hinein erfolgte im Tonneau und anteilig im Stückfass. Die Säure beträgt 4,3 g/l, der Restzucker 0,5 g/l.

Farbe

leichtes Strohgelb mit grünen Reflexen

Nase

Der 2024er Jahrgang des *Chardonnay –N–* wirkt hell, saftig und sinnlich mit Anklängen von Zitronen und Grapefruits, Mirabellen und Renekloden, Birnen und Karambole. Dazu kommen Noten von Fenchelgrün und Verbene, zerstoßener Kalk und ein wenig weißer Pfeffer.

Gaumen

Am Gaumen ist das ein ungemein frischer und saftiger Wein, durchaus anspruchsvoll und doch unkompliziert und trinkfreudig, vor allem balanciert zwischen der hellen Frucht, den pikanten, zestigen Noten, der klaren Säurestruktur und feinen Mineralität und der leicht cremigen Textur. In dieser Klasse sicher ein Preis-Leistung-Sieger.