

 Michael Andres

Blanc de Noir

 2021, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912019557

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Frischkäse mit Waldhimbeeren, Roter Bete und

karamellisierten Cashewnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Geräucherte Forelle mit Linsen, Wildkräutersalat

und Cranberries

(Fisch)

Wachtelkeule gefüllt mit Estragon und Pilzen

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 27.03.2022

Michael Andres kennen wir aus der Zusammenarbeit mit dem Sekthaus Andres und Mugler. Sein eigenes Weingut hat er 1993 gegründet. Basis des Betriebes waren die Weinberge des elterlichen Genossenschaftsbetriebes, die nach und nach neben dem vorhandenen Riesling mit Burgundersorten bestockt wurden. Nicht alles geht in die Sektproduktion! Neben dem Sekt produziert Michael Andres, hervorragende Weine, die das besondere Terroir der Mittelhaardt widerspiegeln. Er bearbeitet Parzellen in Toplagen, wie dem Reiterpfad, Herrgottssacker oder der Mäushöhle. In dieser Lage besitzt er eine der wenigen, letzten Terrassenweinberge der Pfalz. Hoch über Deidesheim, direkt am Haardtrand mit traumhaftem Blick auf die Rheinebene. Eine der spannendsten Lagen der Mittelhaardt.

Farbe:

Helles Gelb, zarte Perlmutt-Anklänge.

Nase:

Im Duft zeigt sich der 2021er Blanc de Noir von Michael Andres mit Noten von Zwetschgen, Kirschstein, Weinbergspfirsich und frisch aufgeschnittenem rotem Apfel. Seine betörende Duftigkeit wird ergänzt von etwas Roggenbrot und weißem Pfeffer.

Gaumen:

Auf der Zunge treffen wir beim 2021er Blanc de Noir von Michael Andres auf saftige Frucht, Frische und feine Würze im anregenden Nachhall. Ein wunderbarer Speisenbegleiter, der gekonnt die Brücke zwischen Weiß- und Rotwein bildet und somit auch zu den unterschiedlichsten Speisen vortrefflich harmoniert.