Michael Andres

Leinhöhle -N-

2021, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912019570

Riesling

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Confierter Saibling mit Fenchel-Apfel-Salat

(Fisch)

Lauwarme Artischockenböden mit krossem Weißbrot und grüner Oliven-Tapenade

(Gemüse & Vegetarisch)

Carpaccio vom Wildschwein mit Radicchio-Salat und Hnog-Senf-Dressing

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.01.2023

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.

Diese Parzelle von Michael Andres befindet sich in der Deidesheimer Leinhöhle in einem warmen Südhang, ganz nah zur Ortsgrenze von Deidesheim.

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. Minimal wird Schwefel bei der Abfüllung eingesetzt.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit hellen Reflexen

Nase:

2021 Leinhöhle Riesling aus der N-Serie von Michael Andres offenbart eine ungewöhnliche Frucht für Riesling. Rooibos und Hagebutte präsentieren sich neben einem Hauch Himbeere. Weiße Johannisbeere und Mirabelle ergänzen den fruchtigen Reigen. Douglasien und Akazien sorgen für reichlich florale, elegante und weiche Akzente. Mit etwas Geduld, Sauerstoff und Temperatur kommen die gelben Steinfrüchte deutlich besser zu Vorschein. Dunkles Gestein, eine Nuance kalter Rauch und grüner Pfeffer verleihen ihm eine ganz eigene, würzige Identität.

Gaumen:

Die Würze setzt auch am Gaumen direkt ein. Er wirkt dicht und gelbfruchtig. Dabei jedoch immer saftig und belebend. Am Gaumen kommen erstaunliche viele vegetabile Aromen zur Oberfläche. Die Frucht kommt bestens mit der Säure und seinem geradlinigen Gerüst zur Geltung. Wacholder, Fenchelsaat und frischer Koriander sorgen im Nachhall für reichlich etherische und wieder Riesling-untypische Momente.