

 Michael Andres

Blanc de Noir

 2022, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912019588

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geröstetes Sauerteigbrot mit Erbsen-Pesto und Zitronenmelisse

Buchweizen-Pfannkuchen mit Brombeeren und Crème Fraîche

Penne mit Radicchio und Zitrone



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 24.07.2024

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit intensiven rötlichen Reflexen

Nase:

Mit zarten Aromen roter Früchte und feinen nussigen Akzenten weiß er zu überzeugen. Der 2022 Blanc de Noir von Michael Andres duftet intensiv nach roten und weißen Johannisbeeren. In zarten Anklängen zeigt er auch Kirsche, Erdbeere und Himbeere. Der subtile Mix aus Holz und Blatt mündet im Duft von Johannisbeerstrauchholz. Hierzu passen auch wunderbar die Aromen von Petersilie, Salbei und Thymian, die sanft im Hintergrund mitwirken.

Gaumen:

Im Antrunk wirkt er dann deutlich kompakter und griffiger. Dies dient einem sehr gelungenen ersten Eindruck sowie primär der Trinkfreude. Hinter diesem dichten Mundgefühl kommt langsam aber sicher eine sehr saftige Frucht zur Geltung, die von einer positiven Bitternote begleitet wird. Diese Kombination wirkt sich bekanntermaßen positiv auf die Trinkanimation durch ihre Kontrastpunkte aus. Die Frucht bleibt hell und wirkt noch lange im Finish nach. Immer wieder erfährt man beim Genuss erhellende Momente durch die Kräuterfrische.