Michael Andres

Chardonnay -N-

2025, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912019616

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Geschmorter Spitzkohlroulade mit Pilz-Duxelle, gerösteter Mandel, Apfel und Chardonnay-Jus (vegetarisch)

Gebratener Steinbutt mit geröstetem Blumenkohl, Haselnuss, grüner Traube und Beurre Blanc

Poularden Brust mit Sellerie, Birne, schwarzer Knoblauch und Thymianjus

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.08.2026

Info:
Die "N"-Weine werden mit wilden Hefen vergoren, nicht filtriert und zeugen von maximaler Freiheit. "N" steht für "N-atural, N-o filtration, N-o limits, N-ext Level"

Infos zum Ausbau:
Masalgenetik aus Frankreich, Spontangärung im Tonneau und Stückfass, anschließend spontan BSA,
Farbe:
Brillantes Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:
Rauchig würzig strömen die Aromen des 2025er Chardonnay -N-aus dem Glas heraus, Quitte, Birne, Zitrus, Anis und ein Hauch Ingwer bestimmen seinen Duft. Er mutet elegant burgundisch an und zeigt eine schöne Tiefe, die von erdigen und würzigen Noten und einem gekonnten Holzeinsatz zeugt.

Gaumen:
Sein Gaumen vermittelt Klarheit, Saftigkeit und eine betörende Frische, alles fließt perfekt ineinander. Ein Wein, der mit jedem Schluck zu einem weiteren verführt und durch seine salzige und zitrische Anmutung den Speichel fließen lässt. Perfekter Speisenbegleiter durch seine Saftigkeit mit Top Preis -Werte Verhältnis.