



Michael Andres

Blanc de Noir



2024, 750 ml



Deutschland, Pfalz



9912019600



Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:

11,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Rote Bete Carpaccio mit Frischkäse (vegetarisch)

Schaumsüppchen von Radieschen mit Forelle und Schwarzbrot

Krusties

Grüner Spargel mit rohem Schinken



Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.04.2025

Farbe:

Helles Goldgelb

Nase:

Helle, rote Beeren, Kräuter, ein Hauch Walnuss, Apfel und Apfelschale untermauert von kühler und steiniger Note. Ein Wein, der überaus frisch und feinwürzig anmutet.

Gaumen:

Auf der Zunge treffen wir beim 2024er Blanc de Noir von Michael Andres auf saftige Frucht, viel Frische und feine Phenolik, die ihm besonderen Reiz verleiht. Ein wunderbarer Speisenbegleiter, der gekonnt die Brücke zwischen Weiß- und Rotwein bildet und somit auch zu den unterschiedlichsten Speisen vortrefflich harmoniert. Fantastisches Preis-/Werte-Verhältnis und ein Wein für den täglichen Genuss.