Michael Andres

Muskateller, Buntsandstein

2025, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912019609

Muskateller

Alkoholgehalt: 10,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Wildkräutersalat mit Blüten und frittiertem Ei (vegetarisch)

Lauwarme Linsen mit Räucherforelle, Apfel und roter Bete

Garnelen auf Gurken-Mango-Ingwer-Gemüse

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 14.08.2026

Farbe:
Zartes Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:
Der 2025er Muskateller von Michael Andres packt einen mit seinem intensiven Duft nach Aprikose, Passionsfrucht, Cassis und Holunderblüte. Perfekt eingefasst von präziser Mineralität und pikanter Würze. Mit Sauerstoff treten wilde Kräuter und frische Gras hinzu, prägnante Würze und Tiefe!

Gaumen:
Der Gaumen zeigt sich saftig und zugleich leichtfüßig, er tanzt förmlich über den Gaumen und verbleibt mit erfrischender Kühle im Nachhall. Spektakuläre niedrige 10,5 Vol % machen ihn zum perfekten Apéritif und Begleiter zu Frühlings- und Sommerküche.
Lieber Michael Andres, da trinke ich gerne das eine oder andere Glas mehr, Salute!