Michael Andres

Sauvignon Blanc, Buntsandstein

, 750 ml

Germany,

9912019612

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Gurken-Fenchel-Tartar mit gebackener Ziegenfrischkäsepraline

(vegetarisch)

Jakobsmuscheln mit Erbsen und Zitronenverbene

Tomate mit Kalbshackfüllung, Rosmarin, Thymian und Olivenöl

Tasting review

by Christina Hilker on 20.05.2026

Michael Andres kennen wir aus der Zusammenarbeit mit dem Sekthaus Andres und Mugler. Sein eigenes Weingut hat er 1993 gegründet. Basis des Betriebes waren die Weinberge des elterlichen Genossenschaftsbetriebes, die nach und nach neben dem vorhandenen Riesling mit Burgundersorten bestockt wurden. Nicht alles geht in die Sektproduktion! Neben dem Sekt produziert Michael Andres, hervorragende Weine, die das besondere Terroir der Mittelhaardt widerspiegeln. Er bearbeitet Parzellen in Toplagen, wie dem Reiterpfad, Herrgottsacker oder der Mäushöhle. In dieser Lage besitzt er eine der wenigen, letzten Terrassenweinberge der Pfalz. Hoch über Deidesheim, direkt am Haardtrand mit traumhaftem Blick auf die Rheinebene. Eine der spannendsten Lagen der Mittelhaardt.

Farbe:

Strahlendes helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Unverkennbar Sauvignon Blanc, saftig und zugleich feingliedrig verwoben, wilde Minze, Salbei, ein Hauch Brennnessel, gefolgt von Mango, Papaya, Cassis und Grapefruit.

Ein echtes Aromen Wunder, ohne dabei aufdringlich zu sein.

Gaumen:

So macht Sauvignon Blanc einfach Freude, der 2025er Buntsandstein von Michael Andres bietet fantastischen Trinkfluss, frisch belebend, feine Kräuternoten durchmischen sich den fruchtigen Aromen der Nase, einer belebenden Säure, viel Saftigkeit und eine feine mineralische Note im Nachhall. Flasche auf, Flasche leer! Grandioser Match zu aromatischen Speisen!