

 **Michael Andres**

# *Weisser Burgunder, Löss und Lehm*

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912019583**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## **Food recommendations**

from Marian Henß

**Selleriecrèmesuppe**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Räucherforelle mit Kräutergelée und Kresse**

(Fisch)

**Kalbskopfsülze mit Lollo Rosso**

(Fleisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 05.06.2024

## Info:

Der Weißburgunder Löss & Lehm wird komplett im Edelstahltank vergoren und ausgebaut. Ein kleiner Anteil wird entrappt und mit Schalen vergoren, um mehr Struktur zu generieren.

Die Gärung erfolgt mit natürlichen Hefen. Ein biologischer Säureabbau wird unterbunden.

## Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen

## Nase:

Die Weine von Michael Andres sind einfach eine Bank. Und das wird von Jahr zu Jahr immer stärker bei gefühlt unveränderten Preisen. Dabei merkt man – zumindest in meiner Wahrnehmung – den Riesling im Weingut als Präsenz durchaus. Denn der Weisser Burgunder vom Löss & Lehm ist klar und präzise in der Nase. Nashi-Birne, grüne und gelbe Äpfel sowie Abrieb von Zitronen sorgen für eine säuerliche bis herbe Frucht voller Frische. Dazu passt wunderbar seine Vielfalt an etherischen Nuancen. Zitronenthymian, Melisse und Koriander stechen neben reichlich Minze dabei hervor.

## Gaumen:

Genau so zeigt er sich auch am Gaumen: klar und präzise. Schlank und rassig. Bei gefühlt null Schmelz und seinem trockenen Wesen ist dies zielorientiert wie ein Laserstrahl. Dabei wirkt er kühl und voller Finesse. Die Frucht kommt charmant und analog zur Nase vor allem im Nachhall zur Geltung. Seine etherische Frische bleibt tonangebend. Mit einem positiven, angenehmen Bitterton am hinteren Gaumen sorgt er für Trinkanimation.