

 **Michael Andres**

Blanc de Noir

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912019588**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Marian Henß

Geröstetes Sauerteigbrot mit Erbsen-Pesto und Zitronenmelisse

Buchweizen-Pfannkuchen mit Brombeeren und Crème Fraîche

Penne mit Radicchio und Zitrone

Tasting review

by Marian Henß on 24.07.2024

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:

Leuchtendes Zitronengelb mit intensiven rötlichen Reflexen

Nase:

Mit zarten Aromen roter Früchte und feinen nussigen Akzenten weiß er zu überzeugen. Der 2022 Blanc de Noir von Michael Andres duftet intensiv nach roten und weißen Johannisbeeren. In zarten Anklängen zeigt er auch Kirsche, Erdbeere und Himbeere. Der subtile Mix aus Holz und Blatt mündet im Duft von Johannisbeerstrauchholz. Hierzu passen auch wunderbar die Aromen von Petersilie, Salbei und Thymian, die sanft im Hintergrund mitwirken.

Gaumen:

Im Antrunk wirkt er dann deutlich kompakter und griffiger. Dies dient einem sehr gelungenen ersten Eindruck sowie primär der Trinkfreude. Hinter diesem dichten Mundgefühl kommt langsam aber sicher eine sehr saftige Frucht zur Geltung, die von einer positiven Bitternote begleitet wird. Diese Kombination wirkt sich bekanntermaßen positiv auf die Trinkanimation durch ihre Kontrastpunkte aus. Die Frucht bleibt hell und wirkt noch lange im Finish nach. Immer wieder erfährt man beim Genuss erhellende Momente durch die Kräuterfrische.