

 **Michael Andres**

Mäushöhle am Kirchenberg

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912019596**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 3 g/l

Acidity content: 7.3 g/l



Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratener Buntbarsch mit Portulak-Sahnesauce und
Kartoffelstampf

Ofen-Zucchini mit Harissa und Kräuter-Quark

Eismeergarnelen-Cocktail mit Meerrettich und Dill

Tasting review

by Marian Henß on 02.03.2025

Farbe:

Leuchtend helles Strohgelb mit grünen Reflexen

Nase:

Ein Pfälzer Parade-Riesling. Gelber und grüner Apfel. Saftig, herb, frisch, säurebetont und knackig zugleich. Dazu zeigt er uns reichlich grüne Elemente wie Melisse, Zitronenthymian, Kerbel sowie Zitronengras. Minze und Koriander kommen intensiv duftend hinzu. Erfrischend und betörend. Unterstützend wirken Abrieb von Limette, Kaffir-Limettenblätter sowie saftige Nashi-Birne. Erbsensprossen und Fenchelsaat beschließen die Nase etherisch und vegetabil gleichermaßen.

Gaumen:

Am Gaumen ist er präzise und klar. Rein wie ein Gebirgsbach fließt er kühl über die Lippen. Er lebt dabei von einem wunderbaren herben Touch. Das drängt seine Frucht etwas in die zweite Reihe. Dafür kommen seine kernigen, knackigen Elemente umso besser zur Geltung. Ein Pfälzer pur. Trocken und markant. Seine Säurestruktur verläuft zwar moderat, aber gleichzeitig prägend. Der Riesling zeigt sich hier von seiner steinigen, harten Seite. Er animiert und fordert zugleich. Durch die Bitterstoffe wird er in Balance gehalten. Ein toller Riesling für vergleichsweise sehr moderate Kosten.