



Michael Andres

Sauvignon Blanc, Buntsandstein

, 750 ml

Germany,

9912019602



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christina Hilker

Burrata mit Papaya und frischer Minze (vegetarisch)

Ceviche vom Kabeljau mit Wildkräuter Salat und Grapefruitfilets

Tomate mit Kalbshackfüllung, Rosmarin, Thymian und Olivenöl



Tasting review

by Christina Hilker on 15.06.2025

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, kühl anmutend wie ein Gebirgsquell und feingliedrig verwoben, wilde Minze, Salbei, ein Hauch Brennessel, gefolgt von junger Mango, Papaya und Grapefruit. Dezent, eleganter Sauvignon, der das Verlangen auf den ersten Schluck weckt.

Gaumen:

So macht Sauvignon Blanc einfach Freude, der 2024er Buntsandstein von Michael Andres bietet fantastischen Trinkfluss, frisch belebend, feine Kräuternoten durchmischen sich den fruchtigen Aromen der Nase, einer belebenden Säure und feiner mineralischer Note im Nachhall. Flasche auf, Flasche leer!