Michael Andres

Kieselberg -N-

, 750 ml

Germany,

9912019607

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Ragout von gebratenen Champignons a la Crème

Waller mit Kräuterseitlingen

Wildschweinfrikadellen mit Rahm-Champignons

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 04.04.2026

Riesling aus einer nur 0,12 Hektar großen Parzelle im Deidesheimer Kieselberg, deren Böden aus Buntsandstein, Lehm und lehmigem Sand mit Geröllen, sandigen Tonen und Sandsteinverwitterungen bestehen. Der Wein gehört zur „N“-Linie von Michael Andres, die für spontan vergorene, unfiltrierte, nur minimal geschwefelte Weine aus kleinen Partien steht. Der 2022er Kieselberg -N- wird trocken mit 12,5% vol Alkohol und rund 6,1 g/l Gesamtsäure abgefüllt.

Farbe:
Kräftiges Strohgelb mit güldenen Reflexen.

Nase:
Der 2022 Kieselberg -N- Riesling von Michael Andres pendelt in der Nase zwischen reifer gelber Frucht und distinktiv würzigen Aromen. Gelbes Kernobst wie Äpfel, Birnen und Quitten werden komplementiert durch hellen Tabak, Muskatblüte, etwas Leinöl und weißem Pfeffer. Leichte Küchenkräuter wie Borretsch und Kerbel erhellen die Kopfnote.

Mund:
Am Gaumen gewinnt die würzige Seite des Rieslings, die Frucht zeigt sich herb mit der Aromatik ihrer Schalen und findet sich weitestgehend im Extrakt. An den insgesamt eher warmen Charakter schließen auch die dunklen Aromen an: heller Tabak, schwarzer Kardamom, etwas Zeder und Zitrus lassen das Rad zum Kreise werden. Die Säure ist reif und weit über den Gaumen gespannt, die Phenolik performt feinkörnig am Zungenrand und konturiert die Ouvertüre. Eine puristische und tiefgründige Interpretation des mitunter sehr fruchtvollen Kieselbergs.