



Michael Andres

Chardonnay -N-



, 750 ml



Germany,



9912019594



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: g/l

Acidity content: g/l

Food reccomendations

from Christina Hilker

Kichererbsen-Suppe mit Brennnessel Croûtons (vegetarisch)

Zander mit Kürbis, Gnocchi und Haselnussbutter

Zitronenhuhn mit grünen Oliven und Wildreis

Tasting review

by Christina Hilker on 02.10.2024

Info:

Die "N"-Weine werden mit wilden Hefen vergoren, nicht filtriert und zeugen von maximaler Freiheit. "N" steht für "N-atural, N-o filtration, N-o limits, N-ext Level"

Infos zum Ausbau:

Masalgenetik aus Frankreich, Spontangärung im Tonneau und Stückfass, anschließend spontan BSA, Vollhefelager bis Juni 2024, Abfüllung ohne Filtration mit geringer Schwefelgabe.

Farbe:

Gedecktes mittleres Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Rauchig würzig strömen die Aromen des 2023er Chardonnay -N-aus dem Glas heraus, Quitte, Birne, Zitrus, Anis und ein Hauch Ingwer bestimmen seinen Duft. Er mutet elegant burgundisch an und zeigt eine schöne Tiefe, die von erdigen und würzigen Noten und einem gekonnten Holzeinsatz zeugt.

Gaumen:

Sein Gaumen vermittelt Klarheit, Saftigkeit und eine betörende Frische, alles fließt perfekt ineinander. Ein Wein, der mit jedem Schluck zu einem weiteren verführt und durch seine salzige und zitrische Anmutung den Speichel fließen lässt. Perfekter Speisenbegleiter mit Top Preis -Werte Verhältnis.