

 **Michael Andres**

Mäushöhle am Kirchenberg

 2020, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912019553

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 7.3 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Karotten-Suppe mit Ingwer und knusprigen

Kichererbsen

(Gemüse & Vegetarisch)

Avocado-Schiffchen mit Räucherlachs

(Fisch)

Langustine mit salzigem Yuzu, Algen-Gemüse und

Linguine

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.12.2021

Info zum Ausbau:

Handlese, anschließend 5 Stunden schonende Pressung und Spontangärung im Edelstahl.

Info zur Lage:

Das ist ein spezieller Ort in der Mäushöhle. Die Weinberge erstrecken sich über mehrere alte Sandsteinterrassen direkt bis zum Waldrand. Man hat in diesem Süd-Ost-Hang einen fantastischen Blick über die Rheinebene bis zum Schwarzwald. Ein Taleinschnitt bringt auch noch die Abendsonne auf diese höher gelegene Parzelle. Der Boden besteht aus kargem sandigem Buntsandstein, der nur Erträge von 35hl/ha zulässt.

Farbe:

Zartes Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2020er Riesling Mäushöhle am Kirchberg zeigt sich zum einen noch sehr kompakt und etwas scheu, zum anderen erkennt man direkt nach dem Einschenken seine mineralische Tiefe. Nach dem Umfüllen in die Karaffe treten fruchtige Noten von grünem Apfel, Zitrus, Aprikose, Aprikosenschale aufs Parkett. Rauchige Noten, etwas Graphit und eine präzise kühle Anmutung verleihen ihm Klasse.

Gaumen:

Am Gaumen angelangt, treten zur Frucht der Nase noch Orangen und Grapefruit hinzu. Die belebende Säure ist sehr gut in den Fruchtschmelz eingebunden. Die feine Phenolik verleiht ihm Gripp und Struktur. Ein wunderschöner Langstreckenläufer, der seine Schönheit mit ein paar weiteren Jahren der Reife offenbaren wird. Top Essensbegleiter!
Unbedingt dekantieren!