

 **Michael Andres**

Ferus

 , 750 ml

 Germany,

 9912019556



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christina Hilker

Karottensuppe mit Ingwer

(Gemüse & Vegetarisch)

Kalte grüne Erbsensuppe mit Parmaschinken-

Crostino

(Fleisch)

Makrele mit Krabben, Gurken und Dill

(Fisch, Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christina Hilker on 30.08.2022

Info zum Ausbau:

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

Info zur Lage:

Ferus ist ein Lagencuvée mit Trauben aus den besten Lagen Reiterpfad, Mäushöhle, Herrgottsacker und einer alten Parzelle von 1982 im Ruppertsberger Nussbien.

Farbe:

Schimmerndes Zitronengelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Der 2021er Ferus ist von markanter, rauchiger Mineralität geprägt, die sich über seine überaus frische Aromatik von grünem Apfel, Limette und Zitrus legt. Präsent sind auch die Kräuternoten von Basilikum, Zitronenmelisse und Ingwer, die seine Frische zusätzlich betonen. Seine noch jugendliche und ungestüme Aromatik entfaltet sich perfekt durch das schwungvolle Umfüllen in die Karaffe.

Gaumen:

Sein Gaumen ist kühl und präzise, die Säure präsent und belebend, ein Wein, der mit dem Verkoster spielt und sich einfach wunderbar mit einer frischen und belebenden Küche verbindet. Solche Weine sind im Sommer perfekt und im Herbst und Winter holen wir uns das Sommer-Feeling mit ihnen zurück. Unglaublich gutes Preis-Werte-Verhältnis!