Michael Andres

Muskateller, Buntsandstein

2023, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912019595

Muskateller

Alkoholgehalt: 11,0 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Mango und Avocado mit Burrata auf Wildkräuter-Salat (vegetarisch)

Gegrillte Garnele auf in Vanille eingelegten Kirschtomaten

Zitronen-Hähnchenbrust auf Risotto mit Thymian

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.11.2024

Farbe:
Zartes Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:
Der 2023er Muskateller von Michael Andres packt einen mit seinem intensiven Duft nach Aprikose, Passionsfrucht, Cassis und Holunderblüte. Perfekt eingefasst von präziser Mineralität und pikanter Würze. Mit Sauerstoff treten wilde Kräuter und frische Gras hinzu. Die Vorfreude auf den ersten Schluck steigt und es kommen einem wunderbare Speisen in den Sinn, die man mit ihm kombinieren möchte.

Gaumen:
Der Gaumen zeigt sich saftig mit präziser Säure und betonter Mineralität. Michael Andres schafft es dieser Rebsorte jegliche Dropsigkeit und Kitsch zu nehmen. Zugleich wirkt Sie bunt und betörend, der niedrige Alkohol von 11Vol% steigert die Trinkfreude, Gerichte mit exotischen Einflüssen und pikanten Noten sind Trumpf.