## Michael Andres

# *Weisser Burgunder, Löss und Lehm*

**2025, 750 ml**

**Deutschland, Pfalz**

**9912019610**

**Pinot Blanc/Weißburgunder**

**Alkoholgehalt:** 12,0 %




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Blumenkohl mit Brotbrösel und Weißburgunder Schaum

(vegetarisch)

Skrei mit Weißburgunder Beurre Blanc, Petersilienwurzel-Püree und Mandeln

Dünnes Kalbsschnitzel mit Champignon -Rahm und Spargel

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.05.2026

**Info zum Wein:**
Dieser Weiße Burgunder stammt aus verschiedenen Parzellen mit Buntsandsteinböden. Ausgebaut im Edelstahl.
**Farbe:**
Helles Gelb mit zarten grünen Reflexen.

**Nase:**
Der 2025er einen Weißburgunder ist ein feiner eleganter und überaus typischer Vertreter für die Rebsorte: Apfel, Zitrone, Pfirsich, Mandel, ein Hauch Anis und Sellerie strömen aus dem Glas entgegen. Feine Würze und belebende Frische animieren bereits im Duft, ihn zu kosten.

**Gaumen:**
Saftig, frisch und angenehm unaufdringlich zeigt sich der Gaumen. Ein echter Allrounder, der solo und zu einer Vielzahl von Speisen Freude bereitet. Der lange Nachhall ist von feiner Salzigkeit geprägt, man spürt die Komplexität und den Anspruch, mit dem Michael Andres alle seine Weine keltert. Hier befindet sich purer Trinkspass im Glas! Fantastisches Preis-/Werte-Verhältnis und ein Wein für den täglichen Genuss.