



Michael Andres

Auxerrois, Quarz und Lehm



2022, 750 ml



Deutschland, Pfalz



9912019577



Auxerrois

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Farbe: Helles Goldgelb mit deutlichen silbrigen und
grünen Reflexen. Ingwer-Chili-Kimchi**
(Gemüse & Vegetarisch)

**Forelle mit Mandel-Zitronenbutter und jungen
Kartoffeln**
(Fisch)

Schweinelenochen mit Lauch, Senf und Honig
(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.04.2023

Farbe:

Helles Goldgelb mit deutlichen silbrigen und grünen Reflexen.

Nase:

Der 2022er Auxerrois Quarz und Lehm von Michael Andres zeigt sich elegant mit feiner Frucht von Apfel, Birne, Quitte und deutlichen Aromen von Zitrone, Zitronenabrieb und frischem Ingwer. Mit etwas Luft treten Anklänge von Mandeln, hefige Noten und Muschelschalen hinzu. Ein facettenreicher Wein, der im Auftakt mit zurückhaltender Eleganz punktet.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich saftig mit der feinen Frucht der Nase und einer belebenden Säure, in Kombination mit einer überaus feinen salzigen Spur, die ebenfalls äußerst belebend wirkt. Ein echter Allrounder zum Essen für kleines Geld!