

 **Michael Andres**

# *Grauer Burgunder, Quarz und Löss*

 2023, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912019584

 Pinot Gris/Grauburgunder

**Alkoholgehalt:** 1.250,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Marian Henß

**Sommerlicher Blattsalat mit gebratenen Garnelen**

(Meeresfrüchte)

**Maiscrèmesuppe**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Papaya-Mango-Salat mit Erdnüssen**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.06.2024

## Info:

Die Grauburgunder-Trauben werden alle spontan vergoren und variabel ausgebaut. Sowohl Edeltank zu 65% als auch Tonneaus und Stückfässer kommen zum Einsatz. Die Chargen im Edeltank durchlaufen keinen biologischen Säureabbau. Dieser wird jedoch bei dem Anteil in Holzfässern vollzogen.

## Farbe:

Funkelndes Strohgelb mit grünen und hellen Reflexen

## Nase:

Die Nase des Grauer Burgunder Quarz & Löss wirkt vielversprechend. Erstaunlich wenig Grauburgunder-Banalität. Dafür umso mehr Kräuterintensität und Frische. Bei einem eleganten, floralen Duft bleibt es jedoch nicht. Apfel- und Mandelblüte werden wunderbar von Kernobst aller Facetten sowie Pfirsich und weißer Johannisbeere umgarnt. Das sorgt für eine weichere Frucht mit charmanten Frischekicks. Gehackte Mandel sowie Haselnuss runden ihn gelungen und nussig ab. Im Hintergrund agieren zahlreiche Gartenkräuter sehr dezent.

## Gaumen:

Genauso präsentiert er sich auch am Gaumen. Die Frucht kommt wunderbar zur Geltung und wird von Nashi-Birne und weißem Pfirsich angeführt. Dazu passen die floralen Akzente wunderbar. Er zeigt sich am Gaumen schlank und klar. Diese helle Aromatik wird auch nicht von den immer wieder einsetzenden Säurespitzen unterbrochen. Seine Kräuterwürze wirkt im Hintergrund und unterstreicht eher seine helle Art. Er kommt völlig ohne Schmelz aus, das heißt nicht, dass nicht durchaus Druck am Gaumen aufgebaut wird. Jedoch in einem sehr schlanken Kontext. Die nussigen Aromen treten dann im Nachhall wieder in Erscheinung.