

 **Michael Andres**

Spätburgunder -N-

 2021, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912019582

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Rosenkohl-Quiche mit Cheddar

(Gemüse & Vegetarisch)

Petersilienschinken mit kleinem Salat und

Pinienkernen

(Fleisch)

Coq au Vin mit Rauchfleisch und Champignons

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.09.2023

Info zum Wein:

Die "N"-Weine werden mit wilden Hefen vergoren, nicht filtriert und zeugen von maximaler Freiheit. "N" steht für "N-atural, N-o filtration, N-o limits, N-ext Level".

Info zum Ausbau:

Die Trauben wurden 14 Tage lang mit offener Maischegärung spontan vergoren. Der biologische Säureabbau erfolgte ebenfalls spontan im Tonneau, wo der Wein anschließend 15 Monate reifte. Er wurde unfiltriert abgefüllt.

Info zur Lage:

Die Trauben stammen zu 90 % aus dem Reiterpfad und zu 10 % aus einer Parzelle im Ruppertsberger Nussbien.

Farbe:

Gedecktes Granatrot mit rubinroten Aufhellungen am Rand.

Nase:

In der Nase versinkt man förmlich in einer kühlen, opulenten, saftigen und betörenden dunklen Frucht. Aromen von Kirsche, Heidelbeere, schwarzer Johannisbeere und Himbeerkonfitüre werden wunderbar von Noten von Unterholz, Baumrinde, Kakao und Leder umrahmt. Veilchen, Efeu und Rosenblüten verleihen ihm zusätzliche verführerische Eleganz.

Gaumen:

Am Gaumen überzeugt vor allem die Frische des 2021er Spätburgunder "N", die den Eindruck erweckt, als würde man in Sauerkirschen und frische Beeren beißen. Graphitnoten und eine feinmaschige Tannin Struktur zeigen sich perfekt. Kühle und Eleganz sind hier das Credo. Wundervoll, lebendig und unverfälscht, ohne jegliche Filtration. Besonders bemerkenswert ist das ausgezeichnete Preis-Werte-Verhältnis für einen derart burgundischen Tropfen.