

 **Michael Andres**

# *Kieselberg -N-*

 2021, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912019571

 Riesling

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Tatar von der Forelle mit Wildkräuter-Pesto,  
gebeiztem Eigelb und Forellenkaviar**  
(Fisch)

**Lauwarmer Lauchsalat mit Sauerklee und  
gerösteten Sonnenblumenkernen**  
(Gemüse & Vegetarisch)

**Kartoffel-Bärlauch-Gnocchi mit frittiertem  
Kartoffelneß und Gruyere-Schaum**  
(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.01.2023

## Info:

Die Weine der N-Serie stellen eine experimentelle und hochkreative Spielwiese für Michael Andres dar. Kleine Partien erfahren hier maximale Freiheit und Zeit in jeglichen Prozessen.

Spontane Gärung und keine angewandte Filtration einen sie alle.

N steht für Natural, No filtration, No Limits und Next Level.

Diese Parzelle von Michael Andres befindet sich im Deidesheimer Kieselberg befindet sich im kühleren Teil, nahe des Waldes.

Er wird spontan im Tonneau vergoren und vollzieht dort auch den biologischen Säureabbau.

Bis zum Abstich reift der Wein bis zum Juni 2022 auf der Vollhefe. Minimal wird Schwefel bei der Abfüllung eingesetzt.

## Farbe:

Funkelndes Zitronengelb mit hellen und grünen Reflexen

## Nase:

Die Nase changiert direkt zwischen knackiger Frucht und frischen Kräutern aus dem Garten. Grapefruit, Limone und Mirabelle kämpfen um die Dominanz in der Nase. Kerbel, Petersilie, Zitronenmelisse und Sauerampfer machen direkt Druck aus der zweiten Reihe. Feine vegetabile Noten erinnern an frisch gehobelten Fenchel sowie einen Hauch Anis. Er wirkt kühl und absolut in sich ruhend. Ein schlafender Riese, der sein großes Potenzial auf der aromatischen Seite noch preisgeben wird.

## Gaumen:

Am Gaumen kommt er dann in Fahrt. Die Aromen der Nase kommen in ähnlicher Form zur Geltung. Er wirkt seidig-kühl, enorm elegant und ganz fein ziseliert. Die Säurestruktur mäßigt sich neben Frucht und kühler Finesse. Er kommt seinem Namen in erster Linie gerecht durch die feine, aber nicht brachiale Mineralität am Gaumen. Das lässt viel Platz für zeitgemäße Küche und macht beim Trinken Lust auf mehr. Schlank und filigran fließt er über den Gaumen. Dabei hat er kein unnötiges Gramm zu viel auf den Hüften. Pure Leichtfüßigkeit bei aromatischer Dichte.