

 **Michael Andres**

Spätburgunder -N-

 2022, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912019593

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: g/l

Gesamtsäure: g/l

Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Gebackener Camembert mit Preiselbeer Birne (vegetarisch)

Terrine von Wild mit Pistazien und Cumberland sauce

Zander auf Du Puy Linsen mit Balsamico Reduktion

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 02.10.2024

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 75 % aus dem Reiterpfad und zu 25 % 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 wilden Himbeeren werden wunderbar von Noten, die an Unterholz, Baumrinde, Kakao und Leder erinnern aufgefangen. Veilchen, Efeu und Rosenblüten verleihen ihm zusätzliche verführerische Eleganz.

Gaumen:

Am Gaumen überzeugt vor allem die Frische des 2022er 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 bereitet er bereits Solo große Freude, gewinnt aber noch zusätzlich in Kombination mit ursprünglicher und würziger Küche.