Michael Andres

Auxerrois Chardonnay, Löss und Lehm

2025, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912019613

Auxerrois, Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Frühlingsgemüse mit Limetten-Mayonnaise (vegetarisch)

Gebratene Forelle mit Beurre Blanc und Mirabellen

Perlhuhn mit Morchel-Rahmsoße und grünem Spargel

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.05.2026

Info zum Wein:

In diesem Cuvee treffen 55% Auxerrois auf 45% Chardonnay. Der Auxerrois wurde rein im Edelstahl ausgebaut, wohingegen der Chardonnay im Holz (Stückfass) lag.

Farbe:

Funkelndes mittleres Gelb mit deutlichen grünen Reflexen

Nase:

Wow, der Chardonnay Auxerrois Löss und Lehm von Michael Andres zeigt sich wieder wunderschön, mineralische Anklänge und Streichholznoten machen den Auftakt. Er braucht im jugendlichen Stadion Luft, also bitte ab in die Karaffe mit ihm oder große Gläser. Im Anschluss zeigt er feine Apfel- und Quittenfrucht, Weinbergs Pfirsich, Lindenblüte, Zitrone, Muschelschale und Anis.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt er sich saftig und zugleich belebend, mit zart salziger Spur und inspirierender Säure, die Frucht im Vordergrund. Er lässt sich wunderbar solo genießen, aber auch zu einer ganzen Vielzahl von Speisen. Wie gewohnt ein Fantastisches Preis-/Werte-Verhältnis und ein Wein mit Anspruch für den täglichen Genuss.