



Michael Andres

Muskateller, Buntsandstein



2024, 750 ml



Deutschland, Pfalz



9912019605



Muskateller

Alkoholgehalt:

10,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Karotte, Feldsalat, Mango, australischer Pfeffer und Arganöl (vegan)

Zitronengrassuppe mit Garnele und grünem Spargel

Geflügelkeule mit Barbecue-Glasur und Ingwer-Kürbis-Gemüse



Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.10.2025

Farbe:

Zartes Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Der 2024er Muskateller von Michael Andres packt einen mit seinem intensiven Duft nach Aprikose, Passionsfrucht, Cassis und Holunderblüte. Perfekt eingefasst von präziser Mineralität und pikanter Würze. Mit Sauerstoff treten wilde Kräuter und frische Gras hinzu. Deutlich eingefasst ist alles von einer prägnanten Würze und Tiefe!

Gaumen:

Der Gaumen zeigt sich saftig mit präziser Säure und betonter Mineralität. Michael Andres schafft es dieser Rebsorte jegliche Dropsigkeit und Kitsch zu nehmen. Zugleich wirkt Sie bunt und betörend, der niedrige Alkohol von 10,5 Vol% steigert die Trinkfreude, Gerichte mit exotischen Einflüssen und pikanten Noten sind Trumpf.