

 **Michael Andres**

Auxerrois, Quarz und Lehm

 2023, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912019592

 Auxerrois

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Pilz-Avocado-Carpaccio mit pochiertem Ei (vegetarisch)

Lauwarmer grüner Spargel mit Malteser Sauce und kleinen Kartoffeln
(vegetarisch)

Flammkuchen mit Hähnchenbrust und Scamorza

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 29.08.2024

Farbe:

Helles Goldgelb mit deutlichen silbrigen und grünen Reflexen.

Nase:

Der 2023er Auxerrois von Quarz und Lehm von Michael Andres zeigt sich elegant mit feiner Frucht von Apfel, Birne, Quitte und deutlichen Aromen von Zitrone, Zitronenabrieb und frischem Ingwer. Mit etwas Luft treten Anklänge von Muschelschalen und zarte hefige Anklänge hinzu. Ein facettenreicher Wein, der im Auftakt mit zurückhaltender Eleganz punktet.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich ebenso elegant mit der feinen Frucht der Nase und einer belebenden Säure, in Kombination mit einer überaus feinen salzigen Spur, die ebenfalls äußerst belebend wirkt. Der perfekte Essensbegleiter zu einer Küche die von Kräutern und Gemüse geprägt ist.