Michael Andres

Mäushöhle am Kirchenberg

2024, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912019617

Riesling

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	7.3 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Im jugendlichen Stadion unbedingt dekantieren!

Zitronen Risotto mit Pinienkernen und Thymian (vegetarisch)

Pulpo vom Grill mit weißem Bohnen-Fenchel -Püree und Zitrone

Iberico-Schwein, gegrillter Lauch, Kerbel, Apfel und Nussbutter

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.09.2026

Info zum Ausbau:
Handlese, anschließend 5 Stunden schonende Pressung und Spontangärung im Edelstahl.

Info zur Lage:
Das ist ein spezieller Ort in der Mäushöhle. Die Weinberge erstrecken sich über mehrere alte Sandsteinterrassen direkt bis zum Waldrand. Man hat in diesem Süd-Ost-Hang einen fantastischen Blick über die Rheinebene bis zum Schwarzwald. Ein Taleinschnitt bringt auch noch die Abendsonne auf diese höher gelegene Parzelle. Der Boden besteht aus kargem sandigem Buntsandstein, der nur Erträge von 35hl/ha zulässt.

Farbe:
Intensives Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Der 2024er Riesling Mäushöhle am Kirchberg zeigt sich zum einen sehr kompakt mit tiefer Würze, viel gelber Frucht, Apfel und Zitrusfrüchten. Mit Sauerstoff treten Aromen von nassem Stein, kühler Mineralität und Kräutern aufs Parkett.

Gaumen:
Am Gaumen angelangt gesellen sich zu der Frucht der Nase noch Orangen und Grapefruit hinzu. Die deutliche und belebende Säure ist sehr präsent und fordert den Verkoster angenehm heraus. Eine feine Phenolik verleiht ihm Gripp und Struktur. Ein wunderschöner Langstreckenläufer, der seine Schönheit mit ein paar weiteren Jahren der Reife offenbaren wird. Ein spannender Wein, der die Begleitung von Essen mit cremigen Einflüssen sucht!