Bertram-Baltes

Ahrweiler Spätburgunder

, 750 ml

Germany,

9912012140

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Rote Bete aus dem Salzteig mit Arganöl

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratener Zander mit Blutwurst auf Spitzkohl

(Fisch)

Schinken-Blätterteiggebäck mit Bergkäse und Löwenzahn

(Fleisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 02.06.2023

Julia Bertram und Benny Baltes sind schon lange ein Paar und bildeten jahrelang auf dem Weingut der Stadt Klingenberg (später Weingut Benedikt Baltes) ein Dreamteam. Nun haben sie sich entschlossen zurück in ihre Heimat an die Ahr zugehen und sich ganz auf das elterliche Weingut von Julia zu konzentrieren. Der Spagat zwischen Franken und der Ahr war dann doch zu groß. Nun werden Sie in den extremen Steillagen rund um Dernau Ihre Vorstellungen vom biologischen Weinbau umsetzten. Gleich im ersten Jahr wurde umgestellt, Ziel ist die biodynamische Zertifizierung und beide träumen hier auch eine Permakultur mit Schafen im Weinberg verwirklichen zu können. Das Weingut verfügt über einige der besten Lagen an der Ahr und Benny zaubert daraus sehr feine Pinot mit Tiefgang, immer ausgewogen, nie laut, aber immer voller Ausdruck und Trinkfreude. Für uns der neue Stern am Himmel über der Ahr.

Info zum Wein:

Die handgelesenen Trauben wurden spontan in Fässern aus heimischer Eiche vergoren und anschließend ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.

Farbe:

Gedecktes Kirschrot mit deutlichen violetten Reflexen.

Nase:

Ein echter Verführer ist dieser 2021er Ahrweiler Spätburgunder: Sauerkirschen, kleine helle Beeren, Waldhimbeeren und Holunder betören mit ihrer Frische. Dunkle und süße Blüten unterstreichen seinen überaus feinen Charakter zusätzlich, man möchte ihn direkt probieren.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt er fruchtig und mineralisch, verspielt und feminin, zugleich angenehm straff und prägnant. Ein Spätburgunder, der die Lust auf die Begleitung von Essen und auf ein weiteres Glas weckt.

Leicht gekühlt aus Burgundergläsern genießen.