Bertram-Baltes

Dernauer Hardtberg

, 750 ml

Germany,

9912012156

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Gegrillter Spitzkohl mit geröstetem Buchweizen und Weinbergs Pfirsichen

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen aus dem Wok Glasnudeln und Sojasauce

(Meeresfrüchte)

Krustenbraten vom Schwein mit Zwetschgensauce und Kartoffelpüree

(Fleisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 10.07.2024

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 rubinroten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:
Im Duft zeigt sich der 2022er Dernauer Hardtberg mit malzigen Noten, etwas Zedernholz, Leder, Tabak und viel Umami. Mit dem nötigen Sauerstoff betören kleine dunkle Beeren, Preiselbeeren und Feigen die Nase. Ein Wein mit wunderbaren Anlagen, der Sauerstoff und Zeit benötigt um sich vollends zu öffnen.

Gaumen:
Auf der Zunge spielt er erneut das Umami Thema, der Eindruck von Fleischbrühe und Sojasauce zeigt sich in seiner Jugend all gegenwärtig. Die saftigen Fruchtnoten von Pflaume, Brombeere und dunkler Kirsche umranden alles wunderschön. Grill und Schmorgerichte sind hier Trumpf. Sehr gutes Reifepotential!
Leicht gekühlt, dekantiert mit ausreichend Vorlauf aus Burgundergläsern genießen.