Bertram-Baltes

Ahrweiler Rosenthal

, 750 ml

Germany,

9912012157

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Hummer gegrillt mit Krustentiersauce und Wildreiscake

(Meeresfrüchte)

Pot au feu von Kaninchen mit Trüffel und Kartoffelgratin

(Wild)

Ziegenfrischkäse mit Cassis Gelee und knusprigem Baguette

(Käse)

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 Granatrot, fast farbdicht bis zum Rand mit zarten violetten Aufhellungen.

Nase:
Im Duft treffen wir auf Cassis, Waldhimbeeren, wilde Kräuter, Baumrinde und Kakao. Mit dem nötigen Sauerstoff dringe seine kühlen und mineralischen Noten und sine florale Duftigkeit hervor. Hier befindet sich ein echter Verführer im Glas, der viel burgundische Finesse verheißt. Die Freude auf den ersten Schluck wird unmittelbar geweckt.

Gaumen:
Auf der Zunge angelangt wirkt der 2022er Ahrweiler Rosenthal Spätburgunder unglaublich belebend, seidig und Finessenreich. Dieser Wein Schwebt und nicht nur aufgrund seiner süßen Frucht, seines geschliffenen Tannins und seiner belebenden kühlen Mineralität. Ein Wein für die Ewigkeit, die feine und vielschichtige Küche wird ihn lieben. Sehr gutes Reifepotential!
Leicht gekühlt, dekantiert aus Burgundergläsern genießen.