Bertram-Baltes

Dernauer Pfarrwingert

2023, 750 ml

Deutschland, Ahr

9912012168

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rehrücken rosa mit Selleriepüree und Preiselbeere (Wild)

Rosa gebratene Entenbrust mit Sauerkirsch-Schalotten und Pastinakenpüree (Wildgeflügel)

Steinpilz-Risotto mit Thymian und einem Hauch Zitronenabrieb (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 21.11.2025

Information zum Wein

Der „Dernauer Pfarrwingert“ liegt auf 130 bis 200 Metern mit einer durchgehend günstigen Hangneigung und einer Ausrichtung nach Süden. Geprägt ist er von Grauwacke- und Schieferverwitterungsböden mit Tonschieferanteilen. Alle Lagen werden nach biologischen und biodynamischen Kriterien und denen der Permafrostkultur bearbeitet und gepflegt. Alle Weine werden auf die gleiche Weise erzeugt. Das Lesegut wird also ebenso penibel ausgelesen, die Trauben spontan in offenen Edelstahlfermentern vergoren und der Wein in gebrauchten Stück- und Halbstückfässern ausgebaut. Chaptalisiert wird schon lange nicht mehr, die Weine werden jedoch betont reduktiv ausgebaut. Die einzige Zugabe sind minimale Schwefelmengen vor der Füllung. Der Spätburgunder bleibt dabei über zwei Winter.

Farbe

transparentes Granatrot

Nase

Der „Dernauer Pfarrwingert“ 2023 ist ein dunkler, vielschichtiger Wein, bei dem die typische „Baltes-Reduktion“ eine Frucht aus Cassis, dunkler Himbeere, Kirsche und Schlehdorn einbettet. Darüber liegen Noten von Rosen und Veilchen, darunter Gestein, Flechten, etwas Teer, Süßholz, Pfeffer und Sanddorn. Dazu kommen Anklänge von Waldboden, Laub und warmem Torf.

Gaumen

Am Gaumen entfaltet der „Pfarrwingert“ genauso eine Strahlkraft wie die anderen Weine des Portfolios. Kein Chaptalisieren, kaum oder kein Presswein und eine frühe, aber reife Lese führen zu 11,5 Vol. % und einer knackigen Frucht und Säure. Der Wein wirkt auch am Gaumen duftig, fein würzig und saftig. Dazu schafft er es, leicht und beschwingt und doch kraftvoll und substanziell zu wirken. Das Tannin ist geschmeidig und feinkörnig, der Spätburgunder absolut präzise, klar und pur. Wenn sich das Reduktive verflüchtigt, ist das ein großartiger Wein!