Bertram-Baltes

Dernauer Hardtberg

2023, 750 ml

Deutschland, Ahr

9912012166

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Zander mit Rotwein-Beurre-blanc und Spinat (Fisch)

Wachtel mit Morcheln und Jus (Wildgeflügel)

Angebratene Flower Sprouts mit Blutorange und Parmesan (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 21.11.2025

Information zum Wein

Der „Dernauer Hardtberg“ liegt oberhalb der Gemeinde Dernau in südlicher Ausrichtung auf 160 bis 260 Metern Höhe. Man kennt den Berg im Zweifelsfall auch dadurch, dass sich der ehemalige „Regierungsbunker“ der Bundesrepublik dort verbirgt. Er wurde von 1958 bis 1972 gebaut, aber 1997 von der Bundesregierung aufgegeben. Der Weinberg ist vor allem geprägt von Schiefer und Grauwacke, einer Sandsteinart mit Feldspatanteil. In den unteren Bereichen tritt auch Gehängelehm auf. 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 aber 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 Hardtberg“ 2023 öffnet sich mit einer duftigen und einer noch reduktiven Seite. Die duftige erinnert an Rosen und Veilchen, Kräuter sowie süße und ein paar süß- und sauerkirschige Noten sowie etwas Unterholz und Laub; die reduktive an Schießpulver, Petrichor und Cassis.

Gaumen

Zunächst fällt auf, dass der Spätburgunder ungemein saftig wirkt, dabei klar und präzise, nicht verspielt, sondern mit klarer Linie. Man findet hier wieder die süße und saure Kirsche, Beeren und ein paar Zwetschgen, dazu eine brillante Säure und eine feinkörnige Tanninstruktur. Der „Dernauer Hardtberg“ steht noch ganz am Anfang, ist auch hier noch reduktiv, aber man erkennt sehr gut die Lebendigkeit und das finessenreiche Wesen dieses Weines.