Bertram-Baltes

Dernauer Spätburgunder

2022, 750 ml

Deutschland, Ahr

9912012152

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Kürbis-Tarte-Tatin

(Gemüse & Vegetarisch)

Putenstreifen mit Tomaten, Oliven und Kapern

(Geflügel)

Ochsenherztomaten mit Lammhack-Couscous-Füllung

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 10.07.2024

Info zum Wein:

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

Farbe:

Gedecktes Preiselbeer Rot mit purpurnen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Pure Frische und Saftigkeit steigt aus dem Glas heraus, wilde Himbeeren, Sauerkirschen und Granatapfel vereinen sich mit Früchtedrops und kühler Mineralität zu einem betörenden Ganzem. Feine Noten von Unterholz, Erde und feinen Pilzen deuten sich mit Sauerstoffkontakt ebenfalls sehr schön an.

Gaumen:

Auf der Zunge tanzt der 2022er Dernauer Spätburgunder mit seiner erfrischenden Frucht, seiner feinen Mineralität und dem moderaten Alkohol von nur 11,5 Vol%. Seine Säure und Tannin Struktur wirken äußerst geschliffen und elegant abgerundet. Gerichte mit fruchtigen Einschlägen sind hier Trumpf.
Leicht gekühlt aus Burgundergläsern genießen.