Bertram-Baltes

Dernauer Spätburgunder

2023, 750 ml

Deutschland, Ahr

9912012164

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebratener Rosenkohl mit Granatapfel und gerösteten Mandeln (vegetarisch)

Fasan aus dem Steinpilz-Fond mit Speck und Äpfeln (Wildgeflügel)

Lachs-Teriyaki (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 21.11.2025

Information zum Wein

Der „Dernauer Spätburgunder“ ist einer der drei Ortsweine von Julia Bertram und Benedikt Baltes. Er stammt aus Dernauer Lagen mit im Durchschnitt rund 25 Jahre alten Reben. Dernau ist geprägt von steilen Schiefer- und Grauwacke-Terrassen. 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 Kirschrot

Nase

Der „Dernauer Spätburgunder“ 2023 öffnet sich zunächst mit einer deutlichen Reduktion. Es braucht Zeit und im Idealfall eine Karaffe, um zum jetzigen Zeitpunkt mehr zu entdecken. Dahinter liegen erdige und steinige Noten, etwas Unterholz, Laub und abgehangenes Wildgeflügel, dazu Anklänge von Schlehen, knackigen Zwetschgen und Kirschen.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Pinot ganz klar und pur, schlank und kühl. Auch hier zeigen sich Eindrücke von Schießpulver. Dazu gibt es wieder diese knackige dunkle Frucht, Laub und Unterholz, Gestein, mundwässerndes Salz, einen festen Kern und eine griffige Struktur.