Bertram-Baltes

Dernauer Pfarrwingert

2022, 750 ml

Deutschland, Ahr

9912012158

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gebratene Kalbsleber mit Himbeeren und Kalbsjus

(Fleisch)

Entenragout mit Orangensaft, karamellisiert, glacierte Karotten und Kaiserschoten

(Geflügel)

Frischkäse mit Pumpernickel und Roter Bete

(Gemüse & Vegetarisch)

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:

Saftiges Kirschrot mit rubinroten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Das Aroma des 2022er Dernauer Pfarrwingert Spätburgunder zeigt sich mit floralen Duftnoten, sowie wunderschönen Fruchtnoten von Himbeeren, Sauerkirschen, Preiselbeeren und Granatapfel. Seine Fruchtigkeit ist bereits in der Nase überaus betörend. Unterlegt ist das Ganze von feiner Mineralität, zarter Rauchigkeit und Finesse, ein Wein, der wahrlich zum Kosten einlädt.

Gaumen:

Am Gaumen treffen wir auf die süße Frucht der Nase in Kombination mit viel Saftigkeit und einer geschmeidigen Struktur die den Gaumen betört. Ein finessenreicher Tropfen, perfekt als Kontrapunkt zu einer gehaltvollen Küche. Burgundische Finesse mit viel Spiel und Lebendigkeit.
Leicht gekühlt, dekantiert aus Burgundergläsern genießen.