Bertram-Baltes

Dernauer Hardtberg

2022, 750 ml

Deutschland, Ahr

9912012156

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gegrillter Spitzkohl mit geröstetem Buchweizen und Weinbergs Pfirsichen

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen aus dem Wok Glasnudeln und Sojasauce

(Meeresfrüchte)

Krustenbraten vom Schwein mit Zwetschgensauce und Kartoffelpüree

(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 Kirschrot mit rubinroten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Im Duft zeigt sich der 2022er Dernauer Hardtberg mit malzigen Noten, etwas Zedernholz, Leder, Tabak und viel Umami. Mit dem nötigen Sauerstoff betören kleine dunkle Beeren, Preiselbeeren und Feigen die Nase. Ein Wein mit wunderbaren Anlagen, der Sauerstoff und Zeit benötigt um sich vollends zu öffnen.

Gaumen:

Auf der Zunge spielt er erneut das Umami Thema, der Eindruck von Fleischbrühe und Sojasauce zeigt sich in seiner Jugend all gegenwärtig. Die saftigen Fruchtnoten von Pflaume, Brombeere und dunkler Kirsche umranden alles wunderschön. Grill und Schmorgerichte sind hier Trumpf. Sehr gutes Reifepotential!

Leicht gekühlt, dekantiert mit ausreichend Vorlauf aus Burgundergläsern genießen.