Bertram-Baltes

Handwerk Rosé

2023, 750 ml

Deutschland, Ahr

9912012149

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 9,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Burrata mit kleinen Walderdbeeren, Balsamico und Ciabatta Knusper

(Gemüse & Vegetarisch)

Feldsalat mit geröstetem Schinken und Granatäpfeln

(Fleisch)

Wachtel mit Hagebuttensauce und würzigen Mohn-Schupfnudeln

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 10.07.2024

Info zum Wein:

Die Spätburgunder-Trauben stammen aus den eigenen, ökologisch bewirtschafteten Weinbergen entlang der Ahr. Die Abfüllung erfolgte schonend und ungeschönt.

Farbe:

Pink Grapefruit.

Nase:

Was für ein animierender Duft – Granatapfel, Himbeere, rote Früchtedrops, Gartenkräuter, feine Pfefferwürze und ein Hauch von Rosen und Veilchen.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt er fruchtig und lebt von kühler Finesse und mineralischer Anmutung. Ein Rosé, den man förmlich beißen kann mit einer spannenden Struktur und etwas Hagebutte und Zitrus im langen Nachhall.