# Bertram-Baltes

## *Mayschosser Mönchberg*

**2023, 750 ml**

**Deutschland, Ahr**

**9912012169**

**Pinot Noir/Spätburgunder**

**Alkoholgehalt:** 11,5 %




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Blutwurst mit Zwetschgen, gerösteten Perlzwiebeln & Kartoffelpüree

(Schwein)

Hirschrücken in Speck mit geschmorten Schalotten und Spätzle

(Wild)

Tagliatelle mit Steinpilzen, Parmesan und etwas Trüffel (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 21.11.2025

**Information zum Wein**

Der „Mayschosser Mönchsberg“ liegt oberhalb der Gemeinde Mayschoß auf terrassierten Steilhängen. Im Norden schützt der Wald den nach Süden ausgerichteten Weinberg, der auf 140 bis 260 Metern liegt. Er ist vor allem geprägt von sehr steinigen bis leicht lehmigen Schieferverwitterungsböden. 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 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 jedoch betont reduktiv ausgebaut. Die einzige Zugabe sind minimale Schwefelmengen vor der Füllung. Der Spätburgunder bleibt dabei über zwei Winter.

Farbe

transparentes Rubinrot

Nase

Der „Mayschosser Mönchsberg“ 2023 ist ein Spätburgunder vom Schiefer, und er reagiert auf die Kellerarbeit mit deutlicheren Reduktionsnoten als der Wein von der Grauwacke. Wir haben hier etwas Schießpulver in der Schwarzen Johannisbeere, dazu süße dunkle Beerenfrüchte, etwas Bleistift und Unterholz, einen Hauch von Zimt und Anissaat.

Gaumen

Am Gaumen ist dies ein tiefer, feinkörniger, geschmeidiger Wein mit einer lebendigen Säure, wiederum eher dunklen Fruchtnoten und einer Reduktion, die nur noch zart vernehmbar ist. Hier herrschen Saftigkeit mit einer gewissen Fülle, gleichzeitig klare Frische, Mineralität, Präzision und Natürlichkeit vor.