Bertram-Baltes

Blanc de Noir Sekt Brut Nature

2019, 750 ml

Deutschland, Ahr

Sekt

9912012148

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Salat von Stangenbohne und Erbse mit Minze und Chili

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebeizter Saibling mit Dill-Joghurt und gerösteten Pinienkernen

(Fisch)

Gebratene Scheiben vom Knollensellerie mit Basilikum-Pesto und Parmesanhobel

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 13.01.2024

Info:
Die Spätburgunder-Reben stammen aus Vorlesen innerhalb der großen Lagen. In der Korbpresse werden diese unmittelbar nach der Ernte abgepresst und spontan vergoren.
Der Ausbau des Grundweins erfolgt in gebrauchten 500l-Fässern deutscher Eiche für ein Jahr.
36 Monate darf er nach der zweiten Gärung auf der Hefe reifen. Das Degorgement dieser Charge erfolgte im November 2023.

Farbe:
Strahlendes Strohgelb, helle bis grüne Reflexe, kleinperlige und zurückhaltend feine Perlage bei rasch abklingendem Mousseux

Nase:
Ein total subtiler Auftakt. Man merkt ihm die kühle Finesse an, die ein prägendes Merkmal der Weine von Julia Bertram und Benny Baltes ist. Zunächst zurückhaltend in der Frucht lässt er Platz für reichlich nasse Steine nach einem lauen Sommerregen und getrocknete Kräuter. Oregano, Salbei, ein Hauch Minze, dafür umso deutlicher Sauerampfer und Melisse machen sich im Glas breit. Übrigens auch in dieser Reihenfolge der steigenden Intensität. Spuren von sauren Himbeeren sowie roter und weißer Johannisbeere sorgen für einen angenehm kompakten Fruchtauftritt. Saatgut von Fenchel und Koriander verleihen ihm neben weißem Pfeffer eine ordentliche Würze. Eine feine rauchige Note sorgt noch für einen abschließenden Akzent.

Gaumen:
Markant und kernig tritt er am Gaumen auf. Die Frucht spiel tauch hier eine sehr untergeordnete Rolle. Machart und Herkunft sind sein Credo. Zu Anfang zeigt er seine charmante Seite und lebt von dem Schmelz der drei Jahre auf der Hefe. Die feien Kräuterwürze kann sich in diesem Moment mit Kontrasten bewähren. Dann setzt die Säure knallhart ein und räumt auf. Bühne frei für diesen konsequenten, erdigen und mineralischen Schluck Schaumwein. Die angenehme, aber dominierende Säurestruktur gruppiert sich mit dem salzigen Finish. Im Abgang kommt dann auch schüchtern wieder die säuerliche Frucht zur Geltung. Die Aromen der Kräuter setzen aber lautere Akzente.