Bertram-Baltes

Ahrweiler Rosenthal

2022, 750 ml

Deutschland, Ahr

9912012157

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Hummer gegrillt mit Krustentiersauce und Wildreiscake

(Meeresfrüchte)

Pot au feu von Kaninchen mit Trüffel und Kartoffelgratin

(Wild)

Ziegenfrischkäse mit Cassis Gelee und knusprigem Baguette

(Käse)

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 Granatrot, fast farbdicht bis zum Rand mit zarten violetten Aufhellungen.

Nase:

Im Duft treffen wir auf Cassis, Waldhimbeeren, wilde Kräuter, Baumrinde und Kakao. Mit dem nötigen Sauerstoff dringe seine kühlen und mineralischen Noten und sine florale Duftigkeit hervor. Hier befindet sich ein echter Verführer im Glas, der viel burgundische Finesse verheißt. Die Freude auf den ersten Schluck wird unmittelbar geweckt.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt wirkt der 2022er Ahrweiler Rosenthal Spätburgunder unglaublich belebend, seidig und Finessenreich. Dieser Wein Schwebt und nicht nur aufgrund seiner süßen Frucht, seines geschliffenen Tannins und seiner belebenden kühlen Mineralität. Ein Wein für die Ewigkeit, die feine und vielschichtige Küche wird ihn lieben. Sehr gutes Reifepotential!

Leicht gekühlt, dekantiert aus Burgundergläsern genießen.