Bertram-Baltes

Neuenahrer Sonnenberg

2022, 750 ml

Deutschland, Ahr

9912012154

Frühburgunder

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Feta in Barbecue Marinade gegrillt auf Rucola mit Granatäpfeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Tortillas mit Seeteufel, Spitzkohl und Salsa

(Fisch)

Lammfilet mit gelbem Curry Reis und Koriander

(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, dunkles Kirschrot mit zarten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Im Duft zeigt sich beim 2022er Neuenahrer Sonnenberg Frühburgunder saftige Kirsche, Zwetschge, ein wenig Cassis, Pflaume und Granatapfel. Mit Sauerstoffkontakt treten zu den fruchtigen Aromen, frische Kräuter, ein Hauch Vanille und Graphit hinzu. Ein in sich geschlossener Wein, der überaus einladend wirkt.

Gaumen:

Saftig, fruchtbetont und überaus charmant gleitet er über die Zunge und nimmt den Verkoster sofort für sich ein mit seiner geschliffenen Struktur und feinen Fruchtsüße. Gerichte die mit Schärfe und Säure einen spannenden Kontrapunkt setzen lieben seine Begleitung.

Leicht gekühlt, dekantiert aus Burgundergläsern genießen.