



Bertram-Baltes

Ahrweiler Spätburgunder



, 750 ml



Germany,



9912012163



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Gegrillter Lauch mit Haselnuss-Vinaigrette (vegetarisch)

Himmel & Ääd (Schwein)

Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck (Schwein)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 21.11.2025

Julia Bertram und Benny Baltes sind schon lange ein Paar und bildeten jahrelang auf dem Weingut der Stadt Klingenberg (später Weingut Benedikt Baltes) ein Dreamteam. Nun haben sie sich entschlossen zurück in ihre Heimat an die Ahr zugehen und sich ganz auf das elterliche Weingut von Julia zu konzentrieren. Der Spagat zwischen Franken und der Ahr war dann doch zu groß. Nun werden Sie in den extremen Steillagen rund um Dernau Ihre Vorstellungen vom biologischen Weinbau umsetzen. Gleich im ersten Jahr wurde umgestellt, Ziel ist die biodynamische Zertifizierung und beide träumen hier auch eine Permakultur mit Schafen im Weinberg verwirklichen zu können. Das Weingut verfügt über einige der besten Lagen an der Ahr und Benny zaubert daraus sehr feine Pinot mit Tiefgang, immer ausgewogen, nie laut, aber immer voller Ausdruck und Trinkfreude. Für uns der neue Stern am Himmel über der

Ahr.

Farbe

transparentes Granatrot

Nase

Im „Ahrweiler Spätburgunder“ 2023 ist die für das Weingut so typische Reduktion schon stärker integriert als in den beiden anderen Ortsweinen. Der Wein duftet natürlich trotzdem noch ein wenig nach Streichholz, dazu aber ebenso nach Waldbeeren, Kirschen und Granatapfelsaft, erwärmten Kräutern und warmem Bauernbrot, Gestein und Unterholz.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Pinot trotz seiner Frische und seiner klaren Struktur schon rund und ansatzweise sogar sinnlich mit einer saftigen, dunklen Frucht wie Brombeeren, Schlehen und Kirschen. Dazu kommen Rauch, ländliche Noten, Gewürze und mineralische Anklänge, mit frischer Säure, gut integrierten, feinkörnigen Tanninen und einer schönen Länge.