

 **Bertram-Baltes**

# Ahrweiler Forstberg

 , 750 ml

 Germany,

 9912012165



Alkoholgehalt: 0,0 %

## Food recommendations

from Christoph Raffelt

Iberico-Secreto mit leichter Kräuterjus und Polenta (Schwein)

Sellerie-Steak mit Pilzreduktion und Kräuteröl (vegetarisch)

Geräucherte Forelle mit Roter Bete und Meerrettich (Fisch)



# Tasting review

by Christoph Raffelt on 21.11.2025

## Information zum Wein

Der „Ahrweiler Forstberg“ ist einer der Ahrweiler Lagenweine von Julia Bertram und Benedikt Baltes. Der Weinberg zieht sich in das Tal der Elig hinein und liegt auf 120 bis 190 Metern in südwestlicher Ausrichtung. Er ist vor allem geprägt von Grauwacke und Schiefer, teils mit Lösslehm. Der Oberboden ist stark lehmig. 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 also 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 aber betont reduktiv ausgebaut. Die einzige Zugabe sind minimale Schwefelmengen vor der Füllung. Der Spätburgunder bleibt dabei über zwei Winter.

### Farbe

transparentes Rubinrot

### Nase

Der „Ahrweiler Forstberg“ Spätburgunder 2023 wirkt vergleichsweise schüchtern, aber fein. Die bekannte „Baltes-Reduktion“ integriert sich hier schon auf angenehme Weise, sodass sie nicht zu sehr heraussticht, sondern eine Melange eingeht mit reifen Walderdbeeren und dunklen Himbeeren, etwas Kirsche und Granatapfel. Dazu kommt auch ein Hauch von Vanille, ohne dass erkennbares Holz dominieren würde.

### Gaumen

Am Gaumen wirkt der Spätburgunder feinkörnig in der Tanninstruktur mit einem festen Kern und einer saftigen, vornehmlich dunklen Frucht. Der „Forstberg“ besitzt eine angenehme Fülle bei gleichzeitig heller, agiler Säure, Spannung und Mineralität. Ein Wein, der sich noch öffnen wird und seine jetzt schon spürbare Balance weiter ausbilden dürfte.