



Bertram-Baltes

Ahrweiler Rosenthal



, 750 ml



Germany,



9912012167



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Fasan „*en cocotte*“ mit Herbstgemüse (Wildgeflügel)

Schweinefilet im Kräutermantel mit gebratenen Pfifferlingen
(Schwein)

Kurz angebratener Thunfisch mit Pilz-Dashi (Fisch)

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 Rubinrot

Nase

Im „Ahrweiler Rosenthal“ Spätburgunder 2023 ist die für das Weingut so typische Reduktion schon weitgehend integriert, doch liegt natürlich noch ein Hauch *gunpowder* über dem Wein. Dazu kommen Noten von Süß- und Sauerkirsche, Himbeere und Cassis, ein wenig Brioche, Kräutern und Unterholz.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der Spätburgunder saftig und trinkfreudig mit einer lebendigen Säure und einer feinkörnigen Tanninstruktur. Der „Rosenthal“ wirkt klar und präzise, vom Mundgefühl her rund, mit angenehmer Fülle und gleichzeitiger mineralischer Kühle und Frische. Ein ausgewogener Wein zwischen Noten von Frucht, Wald und Land.