Bertram-Baltes

Dernauer Hardtberg

, 750 ml

Germany,

9912012166

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Zander mit Rotwein-Beurre-blanc und Spinat (Fisch)

Wachtel mit Morcheln und Jus (Wildgeflügel)

Angebratene Flower Sprouts mit Blutorange und Parmesan (vegetarisch)

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 umsetzten. 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

Der „Dernauer Hardtberg“ 2023 öffnet sich mit einer duftigen und einer noch reduktiven Seite. Die duftige erinnert an Rosen und Veilchen, Kräuter sowie süße und ein paar süß- und sauerkirschige Noten sowie etwas Unterholz und Laub; die reduktive an Schießpulver, Petrichor und Cassis.

Gaumen

Zunächst fällt auf, dass der Spätburgunder ungemein saftig wirkt, dabei klar und präzise, nicht verspielt, sondern mit klarer Linie. Man findet hier wieder die süße und saure Kirsche, Beeren und ein paar Zwetschgen, dazu eine brillante Säure und eine feinkörnige Tanninstruktur. Der „Dernauer Hardtberg“ steht noch ganz am Anfang, ist auch hier noch reduktiv, aber man erkennt sehr gut die Lebendigkeit und das finessenreiche Wesen dieses Weines.