

# Ahrweiler Spätburgunder

 2023, 750 ml

 Deutschland, Ahr

 9912012163

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 11,0 %

## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrillter Lauch mit Haselnuss-Vinaigrette (vegetarisch)

Himmel & Ääd (Schwein)

Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck (Schwein)



# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 21.11.2025

## Information zum Wein

Der „Ahrweiler Spätburgunder“ ist einer der drei Ortsweine von Julia Bertram und Benedikt Baltes. Er stammt aus Ahrweiler Lagen mit im Durchschnitt rund 25 Jahre alten Reben. Ahrweiler ist geprägt von Grauwacke, Quarzit und Lösslehm. 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 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.