Bertram-Baltes

Handwerk Spätburgunder

2023, 750 ml

Deutschland, Ahr

9912012162

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 10,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse (vegetarisch)

Reibekuchen mit Kraut (vegetarisch)

Frische Pappardelle mit Kalbsgeschnetzeltem und Pilzen (Kalb)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 21.11.2025

Information zum Wein

Der Spätburgunder „Handwerk“ ist der Gutswein von Julia Bertram und Benedikt Baltes. Er stammt aus jüngeren Anlagen in Ahrweiler, Dernau und Mayschoss. Alle Lagen werden nach biologischen und biodynamischen Kriterien und denen der Permakultur bearbeitet und gepflegt. Alle Weine werden auf die gleiche Weise erzeugt. Das Lesegut des „Handwerk“ 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 „Handwerk“ bleibt dabei ebenso zwei Winter im Keller wie die Orts- und Lagenweine.

Farbe

transparentes Rubinrot

Nase

Der „Handwerk“ Spätburgunder 2023 bietet in der Nase die für den Stil des Hauses typische reduktive Note in einer Mischung aus Schwefelholz und Cassis. Dazu kommen Noten von Veilchen, Schlehdorn und Sanddorn, Berberitze und Sauerkirsche in Verbindung mit Kräutern, Stein, Petrichor, etwas Wacholder und Pfeffer.

Gaumen

Mit gerade einmal 10,5 Vol. % zischt der Pinot mit Druck und präsenter Säure über den Gaumen, wirkt saftig, frisch und lebendig mit einem straffen, feinen Tannin und einer griffigen Struktur. Ein Hauch süßer Extrakt sorgt für Charme, während Säure, Tannin und die knackige Frucht für Grip und Trinkfluss verantwortlich sind.