Bertram-Baltes

Ahrweiler Forstberg

2022, 750 ml

Deutschland, Ahr

9912012155

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Rote Bete aus der Salzkruste auf Rucola mit Arganöl

(Gemüse & Vegetarisch)

Ente mit Cassis Sauce und Thymian Gnocchi

(Geflügel)

Schweinemedaillons mit Dörrpflaumensauce und Mangold-Kartoffelgratin

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 10.07.2024

Info zum Wein:

Die handgelesenen Trauben wurden spontan in Fässern aus heimischer Eiche vergoren und anschließend ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.

Farbe:

Gedecktes, tiefes Kirschrot mit violetten Reflexen und rubinroten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

In der Nase zeigt der 2022er Ahrweiler Forstberg Spätburgunder viel Finesse und kühle Tiefe. Dunkle Kirschen paaren sich mit schwarzer Johannisbeere, Johannisbeergelee und vielen Kräutern, Gewürzen und Blüten, Pfingstrosen sind genauso zugegen, wie Wacholder, Zimt und Kakao. Steinige Noten und der Duft von Holzrauch runden sein Gesamtbild perfekt ab.

Gaumen:

Mit viel Saftigkeit und Frische trifft er auf die Zunge, wo er mit seiner fruchtigen und eleganten Struktur verführt, sein niedriger Alkohol trägt zusätzlich zum perfekten Trinkfluss bei. Ein Wein mit hervorragendem Reifepotential, der feine und elegante Kompositionen mit erdigen Gemüsen, Geflügel und Fleisch liebt.

Leicht gekühlt und dekantiert aus Burgundergläsern genießen.