

# Expertise:

**Weingut Baldauf**  
Hauptstr. 42  
D-97729 Ramsthal  
fon: 09704-1595 fax: 09704-7655  
[info@baldaufwein.de](mailto:info@baldaufwein.de)  
[www.baldaufwein.de](http://www.baldaufwein.de)

## Weingut:

Im Jahre 1966 legte Karl-Heinz und Thekla Baldauf mit der Weingutsgründung den Grundstein des heutigen Weingutes im fränkischen Saaletal. 1990 übernahm Gerald Baldauf das Weingut und seit 1996 wird das Weingut von den Brüdern Gerald und Ralf Baldauf zusammen geführt. Der Weinverkauf in der Vinothek erfolgt durch die Ehefrauen Heike und Silvia Baldauf.

## Betriebsflächenentwicklung:

1966 – 0,4 ha / 2000 – 12 ha / 2009 – 19 ha / 2010 – 21 ha / 2012 – 28 ha

## Weinlagen:

Die Reben wachsen auf Muschelkalkboden im fränkischen Saaletal, nahe der Kurstadt Bad Kissingen, in den Lagen in Ramsthal und Hammelburg. Hier erfolgt der Weinanbau nach Grundsätzen des ökologischen Weinbaues. Zusätzlich erhalten wir noch von fränkischen Vertragswinzern nach unseren Qualitätsrichtlinien erzeugte Trauben.

**Weingut:** Weingut Baldauf, Hauptstr. 42, D-97729 Ramsthal

**Name:** „ERSTE VERSUCHUNG“ Rosé trocken

**Jahrgang:** 2017

**Rebsorte:** Rosé vom Schwarzriesling

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmackstyp:** trocken

**Farbe:** leuchtend Lachsfarben

**Gebiet & Lage:** Franken

**Boden:** Muschelkalk

**Flasche:** Bordeauxflasche 0,75 l

**Weinausbau:** Die Trauben des Schwarzrieslings, der in der Champagne zu den drei Hauptrebsorten unter dem französischen Namen „pinot meunier“ zählt, sind die Grundlage dieses Roséweines. Die Trauben werden ähnlich wie bei der Weißweinbereitung nach der Lese sofort abgepresst um das lachsfarbene Erscheinungsbild zu gewährleisten.

**Duft:** nach Himbeeren und Frühkirschen

**Geschmack:** frische, animierende Beerenfruchtigkeit

**Trinktemperatur:** ca. 6-9 ° C

**Lagerfähigkeit:** 2020

**Speisen zum Wein:** Meeresfrüchte, Fränkische Tapas, Pasta – in Frankreich Der Essenallrounder

**EAN:** FL. 4260254010064

