

# 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.

## Betriebsflächenentwicklung eig. Flächen:

1966 – 0,4 ha / 2000 – 12 ha / 2009 – 19 ha / 2010 – 26 ha / 2014 – 48 ha

## Weinlagen:

Seit dem Weinjahrgang 2010 stellte das Weingut Baldauf die eigen bewirtschafteten Rebflächen im Fränkischen Saaletal behutsam nach ökologischen Gesichtspunkten um.

Der Pflanzenschutz und die Bodengesundheit sind seitdem nachhaltig auf den zertifizierten ökologischen Landbau abgestimmt.

Unsere Verantwortung für die Zukunft: Das sind die Bio-Weine aus dem heimischen Saalestück der Region um Ramsthal und Hammelburg – handgemacht und authentisch.



**Philosophie:** Frankens Saalestück handgemacht

**Jahrgang:** 2016

**Rebsorte:** Schwarzriesling

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmackstyp:** trocken

**Flaschengröße:** 0,75 l Schlegelflasche

**Farbe:** rot

**Lage:** Ramsthaler Sankt Klausen

**Boden:** Muschelkalk

**Weinausbau:** Die Trauben des Schwarzrieslings wurden nach einer Traubenbereinigung Anfang August bis zur perfekten Ausreife am Rebstock belassen. Nach dem Abbeeren erfolgte eine klassische Maischegärung mit anschließendem vierteljährigen Feinhefelager, um die Rebsortenstilistik bestens herauszuarbeiten. Vegan vinifiziert.

**Farbe:** bläuliches Rubinrot

**Duft:** Sauerkirsche, Anklänge an Tabak

**Geschmack:** Johannisbeere, mittlere Tannine

**Trinktemperatur:** 12- 17° C

**Lagerfähigkeit:** 2021

**Speisen zum Wein:** Rouladen, Lamm, Rotwild

**EAN:** 4260254010804

[www.baldaufwein.de](http://www.baldaufwein.de)  
Tel. 09704 1595  
Ramsthal



DE-ÖKO-006