

Expertise:

Weingut Baldauf
Hauptstr. 42
D-97729 Ramsthal
fon: 09704-1595 fax: 09704-7655
info@baldaufwein.de
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:	SPÄTBURGUNDER TROCKEN
Jahrgang:	2016
Rebsorte:	SPÄTBURGUNDER (Synonym: Blauburgunder, Pinot noir)
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Geschmackstyp:	trocken
Farbe:	mittleres Rubinrot
Gebiet & Lage:	Franken
Boden:	Muschelkalk
Flasche:	Bocksbeutel 0,75 l
Weinausbau:	die Trauben stammen aus alten Spätburgunder-Parzellen und sind somit kleinbeerig und fruchtintensiv. Nach einer 10tägigen klassischen Maischegärung wird dieser frankophil anmutende Burgunder zur Abrundung der Tanninstruktur in gebrauchten 225l Fässern gelagert. Nach einer sechsmonatigen Verweildauer wird er schonend filtriert und auf den Bocksbeutel gezogen.
Duft:	Kirsche, Chassis, dezente Röstaromen
Geschmack:	samtig, zartes Tannin
Trinktemperatur:	ca. 16 ° C
Lagerfähigkeit:	2023
Speisen zum Wein:	Rindersteak, Dam- und Rehwild, mittelalte Käsesorten
EAN:	Fl. 4260040 871190

