

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 / 2014 – 48 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: green® pinot blanc

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Weißer Burgunder

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

Geschmackstyp: trocken

Farbe: Weiß

Gebiet & Lage: Franken

Boden: Muschelkalk

Flasche: Bordeauxflasche 0,75 l

Weinausbau: Die handgelesenen Trauben des Weißen Burgunders werden bei perfekter Reife bei 100%iger Traubengesundheit gelesen, um so die frischen Primäraromen zu bewahren. Nach der schonenden Pressung und Vorklärung schließt sich eine kalte Gärung an, um die leicht grünen und frischen Aromen herauszuarbeiten. Bei der zeitigen Abfüllung wird so die Gärungskohlensäure mit auf die Flasche gebracht, umso eine CO²Frische in der Flasche zu erreichen.

Duft: grüne Paprika, grüne Bananen, pfeffrige Sortenart

Geschmack: spritzig, pfeffrig, belebend

Trinktemperatur: 6 – 9° C

Lagerfähigkeit: 2020

Speisen zum Wein: Spargel, Austern, Asiatisch

Analyse: 12 % Vol 6,2 g/l Gesamtsäure 4,6 g/l Restzucker



