

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: Scheurebe Muschelkalk Kabinett trocken

Jahrgang: 2016

Rebsorte: SCHEUREBE 100 Jahre Scheurebe 1916-2016

Qualitätsstufe: Kabinett

Geschmackstyp: trocken

Farbe: Weiß

Gebiet & Lage: Franken, Ramsthal

Boden: Muschelkalk

Flasche: Bocksbeutel 0,75 l

Weinausbau: Die Rebsorte Scheurebe ist bekannt für Ihre exotische Aromausprägung. Durch die kühle Vergärung bei ca. 15 Grad über einen Zeitraum von mehreren Wochen entstand das Unverwechselbare dieser Rebsorte. Ein typisches Aroma von Johannisbeeren, Cassis und Grapefruit prägen diesen Wein.
Die fränkische Antwort auf den Sauvignon-blanc!

Duft: Cassis, Grapefruit – was für ein Potpourri von Exotik!

Geschmack: mineralisch, fruchtig

Trinktemperatur: 7 – 10° C

Lagerfähigkeit: 2020

Speisen zum Wein Blaue Zipfel (Bratwurst im Blausud), Sushi, Reifer Brie

EAN: 4260040871336

