

# 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:** Muschelkalk Riesling Kabinett trocken

**Jahrgang:** 2016

**Rebsorte:** Riesling

**Qualitätsstufe:** Kabinett

**Geschmackstyp:** trocken

**Farbe:** Weiß

**Gebiet & Lage:** Franken

**Boden:** Muschelkalk

**Flasche:** Bocksbeutel 0,75 l

**Weinausbau:** Die Trauben der Rebsorten RIESLING wurden bei höchster Reife geerntet. Durch die Vergärung bei ca.18 Grad über einen Zeitraum von 8 Wochen wurde dieser Wein geboren. Das typische Aroma und die knackige Säure des Rieslings konnte dadurch intensiviert und erhalten werden.

**Duft:** feines Pfirsich- und Aprikosenaroma

**Geschmack:** lebendige Säure, zart mineralisch, exotisch

**Trinktemperatur:** 7 – 10° C

**Lagerfähigkeit:** 2022

**Speisen zum Wein:** Fleischgerichte, Asiatische Küche, Edelfische & Co.

**EAN:** 4260010871397

