

# 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.

**Name:** SILVANER TROCKEN

**Jahrgang:** 2017

**Rebsorte:** SILVANER

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmackstyp:** trocken

**Farbe:** Weiß

**Gebiet & Lage:** Franken

**Boden:** Muschelkalk

**Flasche:** Literflasche 1,0 l

**Weinausbau:** Die Trauben wurden bei höchster Reife geerntet. Durch die Vergärung bei nur ca. 14-16 Grad über einen Zeitraum von 6 Wochen wurde dieser Wein geboren. Das typische Aroma der Silvanertrauben und die Lebendigkeit konnten dadurch verfeinert und erhalten werden.

**Duft:** fruchtige Zitrusnuancen mit Birnen- und Apfel-Aroma

**Geschmack:** nachhaltig, kräftig, feine Struktur

**Inneren Werte:**

**Trinktemperatur:** 7 – 10° C

**Lagerfähigkeit:** 2020

**Speisen zum Wein:** Spargel, Fisch, leichte Fleischgerichte & Salate, und auch traditionelle Küche. Ein fränkischer Silvaner ist vielfältig zu verwenden.

**EAN:** Fl. 4260040871015

