

# Frankens Saalestück zeigt in den folgenden Monaten alle Facetten des Weins im fränkischen Saaleetal

**HAMMELBURG.** Schon seit dem Jahr 777 ist Weinanbau im Raum Hammelburg verbürgt. Kein geringerer als Karl der Große lieferte den Beweis dafür. Mit einer Schenkungsurkunde aus dem Jahr 777 vermachte Karl der Große das Königsgut Hammelburg dem Kloster Fulda. Dabei wurden auch erstmals Weinberge ausdrücklich in Franken genannt. Zu Recht darf sich Hammelburg, die älteste Weinstadt Frankens nennen. „Frankens Saalestück“ zeigt in den folgenden Monaten alle Facetten des Weins.

Das besondere Klima im fränkischen Saaleetal beeinflusst im besonderen Maße den Charakter der Weine. Monatlich porträtiert werden wir einen Winzer und wollen die Geschichte hinter den edlen Tropfen und die Charakterköpfe der Weine aus dem fränkischen Saaleetal näher bringen. Hierzu geht Thomas Stobbe, Weinsommelier und Genussliebhaber, in Frankens Saalestück auf Entdeckungsreise, um die Winzer und ihre Weine kennenzulernen.

Das Weingut Baldauf entstand aus einer kleinen Landwirtschaft mit Weinbergen und inzwischen umfasst das beachtliche Weingut 28 ha Rebfläche. Im Jahre 1966 füllte der engagierte Rheinhesse Karl-Heinz Baldauf gemeinsam mit seiner Frau Thekla die ersten Weinflaschen ab und 1991 wurde das Weingut von den Söhnen Gerald und Ralf Baldauf weitergeführt. Die, wie der Vater, ein Studium an der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim absolvierten. Eine attraktive Vinothek in moderner Weingutsarchitektur präsentiert die Weine im

rechten Licht.

In den Rebhängen der Familie Baldauf wachsen viele verschiedene Rebsorten: Silvaner, Müller-Thurgau, Bacchus, Weißer Burgunder, Spätburgunder, Schwarzriesling und Domina. Individuelle und bekömmliche Weine mit Fruchtpotenzial sind das Ergebnis jahrelanger Erfahrungen. Vielfältige Auszeichnungen auf nationaler und internationaler Ebene zeugen vom Qualitätsstreben im Weingut.

Der Weinblog von Frankens Saalestück in der kalten Jahreszeit startet mit einer passenden Weinempfehlung. Hierzu wurde der Spätburgunder aus dem Jahr 2011 vom Weingut Gerald und Ralf Baldauf ausgewählt. Diese Sorte ist eine der ältesten Kulturreben der Menschheit. Höchstwahrscheinlich stammt sie aus dem Niltal und später ab dem 4. Jahrhundert im Burgund angebaut, wo die elegantesten und finessenreichsten Spätburgunder entstehen. Von dort aus kam der Spätburgunder durch Karl III. nach Deutschland an den Bodensee, danach an Rhein und Neckar und schließlich in unsere Region.

Er avancierte auch hier in den letzten Jahren als beliebteste rote Rebsorte. Im Glas eingeschenkt zeigt sich der Wein in einem dichten rubin- bis granatrotem Farbleid.

Obwohl noch sehr jung, präsentiert sich der Wein in der Nase sehr dicht und fruchtig. Rote Beerenfrüchte und Kirschen dominieren den Duft aus dem Glas. Hinzu kommen feine rauchige Noten, die schon beim ersten Riechen auf einen Ausbau im Holzfass hindeuten. Tatsächlich wurden 60 Prozent des Weins in gebrauchten



*Thomas Stobbe, Weinsommelier und Genussliebhaber, geht auf Entdeckungsreise, um die Winzer und ihre Weine kennenzulernen.*

*Foto: Karl Josef Hildenbrand*

Barriquefässern ausgebaut und später mit den restlichen 40 Prozent wieder zusammengeführt.

Nach einer feinen Auftaktsüße zeigen sich am Gaumen wiederum die Aromen von Beerenfrüchten und die leicht rauchigen Noten, welche bereits in der Nase merkbar waren. Er besitzt einen kräftigen Körper und der Alkoholgehalt erscheint gut eingebunden. Eine feste, aber elegante Tanninstruktur gibt dem Wein für die Zukunft ein gutes Potenzial. Passend zu Rindersteaks vom fränkischen Gelbvieh, zu Medaillons vom Wildschwein oder auch Pastagerichten ist dieser Spätburgunder mit seiner leicht rauchigen Note ein angenehmer Speisenbegleiter. Weiteres unter [www.rhoen.de](http://www.rhoen.de) oder [www.baldaufwein.de](http://www.baldaufwein.de)