



Dr. Baumann

Kontakt

Am Ordensschloss 15-21
74182 Obersulm-Affaltrach
Tel. 07130-47440
Fax: 07130-474444
www.weingut-dr-baumann.de
info@weingut-dr-baumann.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-12 + 13-17 Uhr
Sa. 9-13 Uhr

Inhaber

Tanja Baumann

Betriebsleiter

Tanja Baumann

Rebfläche

42 Hektar

Produktion

220.000 Flaschen

Willy und Elisabeth Baumann gründeten 1928 das Weingut, ihr Sohn Dr. Reinhold Baumann erweiterte den Betrieb, der heute in vierter Generation von Tanja Baumann geführt wird. Ihre Weinberge liegen im Weinsberger Tal in den Lagen Eschenauer Paradies, Affaltracher Dieblesberg, Eichelberger Hundsberg und Weiler Schlierbach (im Alleinbesitz), die Reben wachsen auf Keuperböden. Die Rebfläche verteilt sich auf viele Rebsorten, es gibt Trollinger und Riesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Muskateller, Muskattrollinger, Schwarzriesling und andere mehr. Die Weißweine werden kalt vergoren, alle Rotweine werden maischevergoren und überwiegend in kleinen und großen Eichenholzfässern ausgebaut.



Kollektion

Mit einer starken Kollektion bestätigt Tanja Baumann den sehr guten Eindruck des Debüts vom vergangenen Jahr, Weiß- und Rotweine überzeugen gleichermaßen. Der Riesling besitzt Fülle und Kraft, reife Frucht und Substanz: Ein starker Einstieg. Der Sauvignon Blanc ist konzentriert und kompakt, der Muskateller würzig, frisch und zupackend. Der Weißburgunder aus dem Jahrgang 2016 ist füllig und kraftvoll, kompakt und strukturiert, der im Granitfass ausgebaute Weißburgunder des selben Jahrgangs ist noch etwas druckvoller und verschlossener, dabei stoffig und geradlinig. Unser Favorit im weißen Segment ist der im Barrique ausgebaute Chardonnay, ebenfalls aus dem Jahrgang 2016, der gute Konzentration und reife Frucht besitzt, Fülle und Kraft, gute Struktur und Substanz und eine merkliche Barriqueprägung. Auch die Rotweine, alle aus dem Jahrgang 2015, präsentieren sich stark. Die Epilog genannte Cuvée zeigt rauchige Noten und Gewürze, besitzt Fülle und Kraft. Der Lemberger ist fruchtbetont und lebhaft, klar und zupackend. Der im Barrique ausgebaute Lemberger zeigt gute Konzentration und reintonige Frucht im Bouquet, besitzt Kraft und Substanz, reife Frucht, gute Struktur und kräftige Tannine. —

Weinbewertung

- 86** 2017 Riesling trocken | 12,5%/11,20€
- 83** 2017 Sauvignon Blanc trocken | 12,5%/12,90€
- 84** 2016 Weißburgunder trocken | 13%/12,90€
- 86** 2016 Weißburgunder trocken „Granit 0/1 im Steinfass gereift“ | 13%/17,90€
- 88** 2016 Chardonnay trocken | 13,5%/22,90€
- 83** 2018 Muskateller | 12,5%/8,90€
- 86** 2015 „Epilog“ Rotwein trocken | 13%/10,90€
- 85** 2015 Lemberger trocken | 13,5%/14,90€
- 83** 2015 Merlot trocken | 14%/14,90€
- 87** 2015 Lemberger trocken Barrique | 13,5%/27,90€

