



# MAISON LÉON BAUR – UMWELTFREUNDLICHE WEINE AUS DEM ELSASS

Das Weingut Léon Baur besitzt rund um das malerische Eguisheim über zehn Hektar Weinberge in ausgezeichneter Lage. 1738 gegründet, wird das Weingut nun bereits von der zehnten Generation geführt. Caroline Baur bewirtschaftet seit dem Jahr 2010 das Weingut gemeinsam mit ihren Eltern.

Mehr als irgend ein anderes Gebiet der Weinbauregion Elsass sind die sonnenverwöhnten, nach Süden ausgerichteten und gegen Nordwind geschützten Hügel Eguisheims für den Weinbau geeignet. Unter den alten Häusern des idyllischen Dorfes verbergen sich tiefe Keller in denen der vorzügliche elsässische Wein ausgebaut wird, wie auch beim Weingut Léon Baur. In dessen Keller sind hundertjährige Weinfässer zu sehen sowie Reste der Stadtmauer.

65.000 Flaschen produziert Caroline Baur pro Jahr. Gewürztraminer und Riesling halten sich dabei die Waage, doch auch Weißburgunder, Grauburgunder und Pinot Noir werden angebaut. Dabei wird großer Wert auf einen umweltfreundlichen Weinanbau gelegt. Seit 2018 ist die Weinproduktion mit der höchsten Stufe der umweltfreundlichen Bezeichnung „Haute Valeur Environnementale“ zertifiziert. Die Biodiversität zu fördern, wenig Dünger/Pestizide zu verwenden und auf den Wasserverbrauch zu achten sind Voraussetzungen für den Erhalt des Zertifikats.

Das Engagement der Maison Léon Baur zeigt sich u.a. auf der Parzelle „Kaefferkopf“. Dort kommt das Pferd „Vizir“ mehrmals im Jahr zum Einsatz, um die Erde zu aerifizieren und somit auf Herbizide zu verzichten. Die Trauben werden von Hand gelesen, wobei die Auslese am Stock erfolgt. Denn nur mit gesunden und ausgereiften Trauben kann ein qualitativ hochwertiger Wein produziert werden. Der Gewürztraminer „Grand Cru“ Kaefferkopf ist daher ein Wein, der in Handarbeit unterstützt von der Kraft des Pferdes entsteht.



*Das Pferd „Vizir“ aerifiziert die Erde des „Kaefferkopf“*

Vigneron indépendant depuis 1738, la Maison Léon Baur compte plus de 10 hectares et produit 65 000 bouteilles à l'année tout en respectant le sol, les vignes et la typicité des cépages. Depuis 2018, la production de vin est certifiée « Haute Valeur Environnementale ». L'engagement de la Maison Léon Baur est visible notamment dans le Cru Kaefferkopf. Plusieurs fois par an, le cheval Vizir travaille sur la parcelle pour aérer et griffer la terre, ce qui évite le désherbage chimique. De plus les vendanges se font exclusivement à la main pour préserver et trier le raisin sur place. Le Gewürztraminer Grand Cru Kaefferkopf qui en résulte est un vin naturel, issu uniquement de la main de l'homme et de la force du cheval.



*Die Auslese erfolgt am Stock und von Hand*



*Grand Cru Kaefferkopf: ein umweltfreundlicher Wein*

**Weingut Léon Baur** | Telefon +33 389 417913 | [www.leon-baur.com](http://www.leon-baur.com)  
Weinverkauf mit Weinprobe, Gruppe auf Voranmeldung: täglich, 9 – 12 und 13.30 – 18.30 Uhr  
Kostenlose Besichtigung des Kellers bei Anmeldung: Mi. / Fr. um 16 Uhr vom 1. Apr. – 31. Aug.