



Josef Walter

Kontakt

Freudenberger Straße 21-23
63927 Bürgstadt
Tel. 09371-948766
Fax: 09371-948767
www.weingut-josef-walter.de
info@weingut-josef-walter.de

Besuchszeiten

Di.-Do. 14-18 Uhr
Fr. 9-12 Uhr + 14-18 Uhr
Sa. 9-14 Uhr
und nach Vereinbarung
Hoffest erstes
Juliwochenende

Inhaber

Christoph & Daniela Walter

Kellermeister

Christoph Walter

Rebfläche

3,5 Hektar


Produktion

18.000 Flaschen

Das Bürgstadter Weingut war ursprünglich ein landwirtschaftlicher Gemischtbetrieb, der nebenher auch Wein anbaute. Christoph Walter ist nach seiner Ausbildung in Veitshöchheim und Stationen bei verschiedenen Weingütern 1996 in den Betrieb eingestiegen und hat die Verantwortung im Keller übernommen. Er begann mit dem Barriqueausbau und konzentrierte sich ganz auf Wein. Heute führt er den Betrieb zusammen mit Ehefrau Daniela. Ihre Weinberge liegen alle in Bürgstadt, im Centgrafenberg und im Hundsrück. Drei Viertel der Rebfläche nehmen rote Rebsorten ein, vor allem Spätburgunder, der 70 Prozent der Fläche einnimmt, und Frühburgunder, aber auch etwas Domina und Regent. An weißen Rebsorten gibt es vor allem Silvaner und Riesling, dazu etwas Müller-Thurgau und Bacchus, der Kerner wurde gerodet, durch Riesling ersetzt. Neben dem Spätburgunder J (von 1982 gepflanzten) Reben gibt es heute zwei weitere Top-Spätburgunder, Pinot Noir (erstmalig 2009) und Hundsrück (erstmalig 2011).



Kollektion

Ein fülliger, komplexer Blanc de Noir-Sekt eröffnet in diesem Jahr den Reigen. Im weißen Segment gefallen uns besonders gut der rauchige, zupackende Centgrafenberg-Silvaner und der duftige halbtrockene Gewürztraminer, der gute Struktur und Grip besitzt. Ganz stark sind wieder einmal die roten Burgunder von Christoph Walter. Schon der Bürgstadter Spätburgunder, Jahrgang 2015, besitzt reintonige Frucht, Frische und Grip, der 2016er Frühburgunder zeigt rauchige Noten und reintonige Frucht, ist frisch und zupackend, klar und strukturiert – und kann reifen, wie der 2010er beweist, der feine Säure und Biss besitzt wie auch der dezent rauchige 2010er Spätburgunder. Spannend ist das Spätburgunder-Trio aus dem Jahrgang 2016: Der J ist rauchig-würzig, frisch, zupackend, der Pinot Noir deutlich fülliger und kraftvoller, der Hundsrück besticht mit Reintonigkeit, rauchig-würzigen Noten, Struktur und Grip. Starke Vorstellung! 



Weinbewertung

- 87** 2016 Pinot „Blanc de Noir“ Sekt brut | 12,5%/17,50€
- 81** 2019 Silvaner trocken Bürgstadter | 12,5%/7,50€
- 87** 2019 Silvaner trocken Centgrafenberg | 12,5%/11,-€
- 84** 2019 Riesling trocken Centgrafenberg | 12%/11,-€
- 86** 2018 Gewürztraminer | 13%/9,50€
- 87** 2015 Spätburgunder trocken Bürgstadter | 13%/12,50€
- 88** 2010 Frühburgunder „J“ trocken Centgrafenberg | 13,5%/22,-€
- 89** 2016 Frühburgunder „J“ trocken Centgrafenberg | 13,5%/25,-€
- 88** 2010 Spätburgunder „J“ trocken Centgrafenberg | 13,5%/22,-€
- 88** 2016 Spätburgunder „J“ trocken Centgrafenberg | 13,5%/25,-€
- 89** 2016 Pinot Noir trocken Centgrafenberg | 13%/22,-€
- 90** 2016 Spätburgunder „J“ trocken Hundsrück | 13,5%/35,-€



WEINGUT JOSEF WALTER