



## Moderne und Tradition in Harmonie

Seit zwölf Generationen wird das Gut vom Vater an den Sohn weitergegeben. Aus dem landwirtschaftlichen Mischbetrieb wurde 1972 ein reines Weingut. Heute bewirtschaftet unsere Familie 17 Hektar Weinberge und erzeugt jährlich rund 120.000 Flaschen Wein. Dabei legen wir großen Wert auf umweltschonenden und naturnahen Umgang mit Boden und Pflanzen. Die Traubenlese erfolgt bei uns von Hand. Es werden nur gesunde und reife Trauben geerntet und zur Weiterverarbeitung ins Weingut gebracht.

Dort wird das Lesegut mit besonders sanften modernen Pressverfahren so schonend und schnell wie nur möglich verarbeitet. Dies ist besonders wichtig, um die frischen Aromastoffe der Weinbeeren zu erhalten. Wir kontrollieren die Vergärung minutiös und sorgen dafür, dass sie einen langsamen und optimalen Verlauf nimmt. Hierbei erhält der Rohstoff der Reben die Struktur, auf der sich die fein abgestuften Geschmacksbilder unserer Weine entfalten können. Auf die Gärung folgt zum Teil der biologische Säureabbau. Besonders bei Rotweinen ist er wichtig, um sie angenehm weich und so herrlich bekömmlich zu machen, dass man beim Trinken Lust auf mehr bekommt.

Wein ist die vielleicht älteste Synthese von Natur und Kultur. Guter Wein wird nicht im Keller gemacht, er wächst im Weinberg und bringt von dort seine Qualität mit. Im Keller tun wir nur das, was nötig ist, damit sich die natürlichen Aromen voll entwickeln können. Wir folgen dabei dem Grundsatz, die traditionellen Methoden zu bewahren, ohne dabei altmodisch zu sein.

Möchten Sie erfahren, was bei unserer Verbindung von alter Familientradition, naturnaher Rebpflege und modernen Weinbaumethoden herauskommt? Dann bewerben Sie sich bei uns unter: [info@weingut-walz.de](mailto:info@weingut-walz.de). Aktuell vergeben wir jährlich einen Ausbildungsplatz.

Die Familie Walz freut sich auf Ihre Bewerbung!