



Hofmann



Kontakt

Vor dem Klopp 4
55437 Appenheim
Tel. 06725-300063
Fax: 06725-300477
www.schiefer-trifft-
muschelkalk.de
info@schiefer-trifft-
muschelkalk.de

Besuchszeiten

Mo.-Sa. 9-12 + 13-18 Uhr

Inhaber

Carolin & Jürgen Hofmann

Betriebsleiter

Alexander Luff

Rebfläche

22 Hektar

Produktion

260.000 Flaschen

Klaus und Irene Hofmann begannen 1972 mit der Flaschenweinvermarktung, entwickelten aus dem landwirtschaftlichen Mischbetrieb ein Weingut. Ihr Sohn Jürgen Hofmann, der nach Studium in Geisenheim in Weinbaugebieten wie Kalifornien, Südafrika, Ungarn, Rumänien und Australien gearbeitet hatte, dann als Weinmacher bei Reh-Kendermann für die Premiummarken verantwortlich war, konzentrierte sich seit Ende der neunziger Jahre ganz auf den elterlichen Betrieb, investierte in Kellertechnik und Weinberge in besten Lagen, errichtete ein neues Weingut am Fuße des Kloppbergs. Seine Weinberge liegen in Appenheim in den Lagen Hundertgulden und Eselspfad, in St. Johann im Steinberg, in der Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle sowie im Niersteiner Ölberg. Er baut vor allem Riesling, Silvaner und die Burgundersorten – Weißburgunder, Spätburgunder, Grauburgunder – an, aber auch internationale Sorten wie Sauvignon Blanc, der fast schon so etwas wie das Markenzeichen von Jürgen Hofmann geworden ist, dazu regionale Spezialitäten wie Scheurebe und Huxelrebe. Das Sortiment ist dreistufig gegliedert in Gutsweine, Ortsweine und Lagenweine, im obersten Segment gibt es den Sauvignon Blanc aus der St. Laurenzikapelle, erstmals 2014 auch in einer im Betonei ausgebauten Version, inzwischen auch in einer Maischegärungs-Version, Silvaner und Weißburgunder aus dem Eselspfad sowie die Rieslinge aus Hundertgulden und Ölberg, seit dem Jahrgang 2016 gibt es auch einen Riesling aus dem Gau-Algesheimer Goldberg, mit dem Jahrgang 2015 Jürgen Hofmanns Ehefrau Carolin, ebenfalls ausgebildete Önologin, stammt aus dem Weingut Willems-Willems in Oberemmel an der Saar, sie führen heute beide Weingüter gemeinsam. 2019 wurde mit der Umstellung auf biologischen Weinbau begonnen.

Kollektion

In den letzten Jahren waren Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc immer stärker geworden, wetteiferten mit den Lagen-Rieslingen um die Spitzenbewertungen der Hofmann'schen Kollektion. In diesem Jahr sind die Rollen klar verteilt, was schlicht daran liegt, dass die Rieslinge stärker denn je sind, alle drei sind hervorragend. Der Riesling vom Niersteiner Oelberg zeigt gute Konzentration, viel reife Frucht, gelbe Früchte, ist füllig im Mund, besitzt herrlich viel Frucht, Kraft und Substanz. Deutlich druckvoller ist der Wein vom Gau-Algesheimer Goldberg, zeigt reintonige Frucht im Bouquet, feine Würze, etwas mineralische Noten, gelbe Früchte, ist füllig und kraftvoll im Mund, besitzt reife Frucht, gute Struktur und Intensität, ist noch enorm jugendlich. Unser Favorit aber ist wieder einmal der Riesling aus dem Appenheimer Hundertgulden, der viel Konzentration und herrlich viel Frucht im Bouquet zeigt, reife gelbe Rieslingfrucht, im Mund erstaunlich präzise und frisch ist, enorm druckvoll

und mineralisch, reintonig und nachhaltig. Angesichts dieser tollen Lagenrieslinge sollte man nicht das hohe Niveau der Gutsweine übersehen, die große Stärke von Jürgen Hofmann, auch im Jahrgang 2019 sind alle wieder sehr gut. Der Riesling ist frisch, fruchtbetont und würzig, klar und zupackend, besitzt feine süße Frucht. Der Weißburgunder ist intensiv fruchtig im Bouquet, wunderschön reintonig, besitzt Fülle und Kraft, reife Frucht, gute Struktur und Frische. Der Sauvignon Blanc ist wie immer eine sichere Bank, zeigt reintonige Frucht im Bouquet, feine Frische, ist klar, frisch und zupackend im Mund. Der Appenheimer Riesling vom Muschelkalk zeigt herrlich viel Frucht im Bouquet, ist wunderschön reintonig, besitzt Fülle und Kraft, gute Struktur, Frucht und Druck. Der Appenheimer Weißburgunder vom Urmeer zeigt gute Konzentration und viel reife Frucht im herrlich eindringlichen Bouquet, ist füllig und saftig im Mund, besitzt ebenfalls reife Frucht, Struktur und Druck, ist noch sehr jugendlich: Ein ganz starker Ortswein. Das gilt auch für den Chardonnay vom Korallenriff, der wunderschön fruchtbetont im Bouquet ist, reintonig, herrlich eindringlich, Fülle und Kraft im Mund besitzt, viel reife Frucht, gute Struktur und Substanz. Der Lagen-Chardonnay vom St. Johanner Steinberg ist deutlich zugeknöpfter, ebenfalls sehr konzentriert, stoffig und kompakt, bleibt aber verschlossen. Das gilt auch für den Weißburgunder vom Appenheimer Eselspfad, der konzentriert und würzig, Fülle und Kraft besitzt, Substanz und gute Struktur. Ein wenig Zeit braucht auch noch der maischevergorene Sauvignon Blanc von der Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle, der konzentriert und herrlich eindringlich ist, gute Struktur und Substanz besitzt, aber noch jugendlich und verschlossen ist. ◀

Weinbewertung

- 86** 2019 Weißer Burgunder trocken | 12%/8,80€
- 85** 2019 Riesling trocken | 12%/8,80€
- 88** 2019 Weißburgunder trocken „Urmeer“ Appenheimer | 13%/11,20€
- 88** 2019 Chardonnay trocken „vom Korallenriff“ | 13%/11,20€
- 87** 2019 Sauvignon Blanc trocken | 12,5%/11,20€
- 88** 2019 Riesling trocken „vom Muschelkalk“ Appenheimer | 12,5%/11,20€
- 90** 2019 Riesling trocken Nierstein Oelberg | 12,5%/22,50€
- 92** 2019 Riesling trocken Gau-Algesheim Goldberg | 12,5%/22,50€
- 93** 2019 Riesling trocken Appenheim Hundertgulden | 12,5%/22,50€ ☺
- 89** 2019 Weißer Burgunder trocken Appenheim Eselspfad | 13%/22,50€
- 89** 2019 Sauvignon Blanc trocken „MG“ Gau-Algesheim St. Laurenzikapelle | 13%/22,50€
- 88** 2019 Chardonnay trocken St. Johann Steinberg | 13%/22,50€



Carolin & Jürgen Hofmann

Lagen

Hundertgulden (Appenheim)
Eselspfad (Appenheim)
Ölberg (Nierstein)
St. Laurenzikapelle
(Gau-Algesheim)
Goldberg (Gau-Algesheim)
Steinberg (St. Johann)

Rebsorten

Riesling (25 %)
Sauvignon Blanc (20 %)
Weißburgunder (15 %)
Silvaner (15 %)
Chardonnay
Spätburgunder
Scheurebe
Huxelrebe

