



WEINGUT HOFMANN



Vor dem Klopp 4, 55437 Appenheim
T: +49 (6725) 300063
info@schiefer-trifft-muschelkalk.de
www.schiefer-trifft-muschelkalk.de

Ab-Hof-Verkauf: Sa 9–12 Uhr und 13–18 Uhr
Kellermeister: Jürgen Hofmann
Ansprechpartner: Carolin Hofmann
Flaschen/Hektar: 240.000 (96 % weiß, 4 % rot)/22 ha

Jürgen Hofmann hat seinen Stil gefunden, die »Appenheimer Schule«, die er mit begründet hat und die für straffe Bündelung und eine Prise Phenolik steht, verbindet er inzwischen mit etwas mehr Zugänglichkeit. Dennoch bleiben die Terroirtypen wie beim strammen Hundertgulden-Riesling oder beim

naturgemäß etwas getrageneren Ölberg vom Roten Hang klar erkennbar. Eine Erwähnung wert sind hier stets auch die Weißburgunder, deren kulinarischer Zuschnitt sich schon in der Mittelklasse zeigt: Das »Urmeer« ist kitschfreie Zone und ermöglicht mit seiner Kräutrigkeit feine Marriagen.

92 2019 Nierstein Ölberg Riesling trocken

Im Duft helle Gelbfrucht, etwas Melone, Apfel, Stein. Am Gaumen klar mit feinem Volumen. Saftige Frische und feinsüße Frucht, in den Gaumenaromen etwas Steinobst, Orangenblüte, schöner Grip und reife, lebendige Säurestruktur. 12,5 Vol.-%, DV, €€€

91 2019 Appenheim Hundertgulden Riesling trocken

Tief, feinwürzig, rotgrüne Frucht, auch Steinobst, florale Anklänge, Wiesenkräuter, Stein. Am Gaumen saftig, roter Apfel und helle Zitrusfrucht in den Abgangsaromen. Schnörkellos trockene Frische und saftiger Säurezug. Ein markanter Lagencharakter. 12,5 Vol.-%, DV, €€€

91 2019 »MG« Gau-Algesheim St. Laurentikapelle Sauvignon Blanc trocken

In der Nase feine Rauchigkeit, helle Frucht, zarte Kräutwürze, etwas Stängel. Am Gaumen frisch, klar, mit feinem Saft, Phenolik und Grip. Zitrische Säure, mit eigener Charakteristik und animierender Feinsaftigkeit aufs Wesentliche reduziert. 13 Vol.-%, DV, €€€

91 2019 Appenheim Eselspfad Weißburgunder trocken

Frisch, klar, lebendig, mit heller Frucht. Am Gaumen geschmeidig, saftig, herbe Nuancen, feine Fruchtsüße, Oran-

genblüte, zarte Kräutrigkeit und Grip, reife zitrische Säure, animierend, saftig, leicht. 13 Vol.-%, DV, €€€

88 2019 »vom Muschelkalk« Appenheim Riesling trocken

90 2019 »Urmeer« Appenheim Weißburgunder trocken

Saftige Nase, Noten von Birne, Apfel, Mandel. Klar, gewisse Dichte, dabei Frische. Am Gaumen fließend, saftig, volle grünelbe Frucht mit dezenter Süße. Dahinter feine Würze, reife Säure, feine Kräutrigkeit und eine insgesamt straffe Struktur. 13 Vol.-%, DV, €€