

HOFMANN

Weingut Hofmann

55437 Appenheim · Vor dem Klopp 4

Tel. (06725) 300063 · Fax 300477

info@schiefer-trifft-muschelkalk.de

www.schiefer-trifft-muschelkalk.de



Inhaber und Betriebsleiter Carolin und

Jürgen Hofmann

Kellermeister Jürgen Hofmann

Außenbetrieb Alex Luff

Rebfläche 22 Hektar

Jahresproduktion 240 000 Flaschen

Beste Lagen Appenheimer Hundertgulden

und Eselspfad, Niersteiner Oelberg, Gau-

Algesheimer St. Laurenzikapelle

Boden Muschelkalk, roter Schiefer

Rebsorten 30 % weiße Burgunder-Sorten,

25 % Riesling, 20 % Sauvignon Blanc, 15 %

Silvaner, 10 % Spätburgunder

Erlebniswert neues Weingut im

Bauhausstil, mitten im Grünen gelegen,

gläserne Vinothek

Mitglied Vinissima, Maxime Herkunft

Jürgen Hofmann hat sich ganz dem Weißwein verschrieben, und den beherrscht er in allen Facetten. Da ist zunächst der Riesling, wobei die Lagenweine aus Appenheim und Nierstein qualitativ nah beeinander stehen. Und dann gibt es einen cremigen Sauvignon Blanc von der Laurenzikapelle, der hat eine Maischegärung absolviert und wurde ins Barrique gelegt, das alles tat ihm schmeckbar gut. Und die Burgunder-Sorten beherrscht Hofmann natürlich auch. Ganz stark der Chardonnay Steinberg, noch einen Tick besser der Weißburgunder aus dem Eselspfad mit wenig Holznoten, dafür viel Mineralität. Ein bisschen Rot muss dann doch sein. Dabei verblüfft Hofmann mit einem frisch nach Kirschfrucht duftenden Spätburgunder Gutswein - und dann hat er noch einen Rosé kalt gestellt. Der heißt Tortue La Plage, ist ein super Rosé, trinkig und klar. Der an den Ortsrand ausgesiedelte Betrieb im Bauhausstil mit der prächtigen Vinothek ist sehenswert. Dies ist der passende Rahmen für die Weine von Jürgen Hofmann, der zu Recht als der eigentliche Pionier von Appenheim gilt. Er hat früh das ganze Potenzial des Muschelkalks und vor allem der Toplage Hundertgulden erkannt. Mittlerweile ist der Betrieb auf dem Weg zur ökologischen Wirtschaftsweise, die dreijährige Umstellungsphase hat begonnen.



HOFMANN

„HUNDERTGULDEN“
RIESLING
TROCKEN

- 84** 2019 Weißburgunder trocken
8,80 € | 12 %
- 85** 2019 Riesling trocken
8,80 € | 12 %
- 86** 2019 Appenheimer Riesling trocken vom Muschelkalk
11,20 € | 12,5 %
- 86** 2019 Appenheimer Weißburgunder trocken Urmeer
11,20 € | 13 %
- 87** 2019 Sauvignon Blanc trocken
11,20 € | 12,5 %
- 87** 2019 Gau-Algesheimer Goldberg Riesling trocken
22,50 € | 12,5 %
- 89** 2019 Chardonnay trocken Steinberg
22,50 € | 13 %
- 89** 2019 Niersteiner Oelberg Riesling trocken
22,50 € | 12,5 %
- 90** 2019 Appenheimer Eselspfad Weißburgunder trocken
22,50 € | 13 %
- 90** 2019 Appenheimer Hundertgulden Riesling trocken
22,50 € | 12,5 %
- 90** 2019 Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle Sauvignon Blanc trocken
22,50 € | 13 %
- 87** 2019 Chardonnay vom Korallenriff
11,20 € | 13 %
- 87** 2019 Tortue La Plage Rosé trocken
18 € | 13 %
- 87** 2017 Spätburgunder trocken
12 € | 13 %