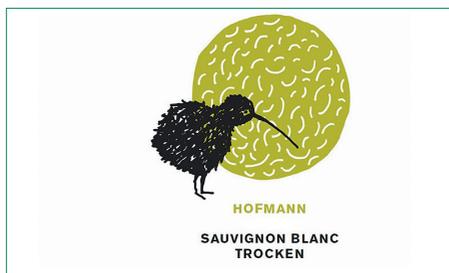




# WEINGUT HOFMANN



Vor dem Klopp 4, 55437 Appenheim

T: +49 6725 300063

info@schiefer-trifft-muschelkalk.de

schiefer-trifft-muschelkalk.de

**Ab-Hof-Verkauf:** Mo bis Fr 9–12 Uhr und 13–18 Uhr,  
Sa 9–12 Uhr und 13–17 Uhr

Kellermeister: Jürgen Hofmann

Ansprechpartner: Carolin Hofmann

Anbauweise: 267.000 (91 % weiß, 4 % rot, 5 % Rosé)/  
22 ha

**J**ürgen Hofmann hat die Bio-Umstellung in Angriff genommen – man darf gespannt sein, wie sich die Weine des Ältesten der »jungen Wilden« aus Appenheim entwickeln werden. Die aktuellen Weine zeigen den bekannt straffen Stil, beim Riesling am extraktreichsten im Hundertgulden, aro-

matisch bereits etwas weiter gefasst und offener in den beiden Weinen aus Gau-Algesheimer Lagen. Weißburgunder und Chardonnay sind auf dem Muschelkalk der Appenheimer Lagen mehr als nur Beiwerk: Nicht zuletzt aus kulinarischer Sicht sind dies hochinteressante Angebote.

## 92 2021 Gau-Algesheim Rothenberg Riesling trocken

Als Erstes fällt einem die bemerkenswerte Stilistik auf; gemeint ist diese kräutrig-frische Art von Riesling: Basilikum, auch Paprika und knackiger roter Apfel zeigen sich in der Nase. Am Gaumen dann stoffig und mit brillanter Säure und ordentlichem Nachdruck. 12,5 Vol.-%, NK, €€€

## 92 2021 Gau-Algesheim Goldberg Riesling trocken

Grüne Mango, Pfeffer und Pfirsich – so riecht der Riesling, gar nicht einmal so schrill, dafür interessant und eigen. Im Mund besitzt er eine herb-würzige Note, die ihm steht und die mit einer frischen Säure den Geschmack komplementiert. Ein unaufgeregter Riesling mit Eigenheit. 12,5 Vol.-%, NK, €€€

## 92 2021 »Reserve« Chardonnay trocken

In der Nase cremige frische Sahne und gelbe Früchte, so etwas wie Aprikose und Passionsfrucht, außerdem Orangen-zesten. Der Gaumen offenbart sich wirklich ausgewogen mit feiner Säure und leichter Phenolik, die den Gesamteindruck des Burgunders elegant machen. 13 Vol.-%, NK, €€€

## 91 2021 Gau-Algesheim Laurenzikapelle Sauvignon Blanc trocken

Grüne Paprika verbreitet sich expressiv in der Nase, sie er-

füllt exemplarisch die Sortentypizität des Sauvignon Blanc und wird ergänzt durch den Duft von Stachelbeere und Kräutern. Am Gaumen fallen die Frische und die Leichtigkeit auf, sie werden so manchen Sauvignon-Freund zum Schwärmen bringen. 13 Vol.-%, NK, €€€

## 91 2021 Appenheim Eselspfad Weißer Burgunder trocken

## 93 2021 Appenheim Hundertgulden Riesling trocken

Der Geruch erinnert an Blütenhonig, reife Früchte und schwarzen Pfeffer. Ganz unerwartet und spannend dann jedoch der Gaumen mit ultraknackiger, messerscharfer Säure, dichter Struktur und leichter Bitterkeit, der Nachgeschmack hält lange an. Sehr vielversprechender Wein. 12,5 Vol.-%, NK, €€€