

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/in und Betriebsleitung

Carolin und Jürgen Hofmann

Keller Jürgen Hofmann

Außenbetrieb Alex Luff

Rebfläche 24 Hektar

Jahresproduktion 260 000 Flaschen

Beste Lagen Appenheimer Hundertgulden

und Eselspfad, Gau-Algesheimer

Rothenberg, Gau-Algesheimer St.

Laurenzikapelle

Boden Muschelkalk, roter Schiefer

Rebsorten 30% weiße Burgundersorten,

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 gehört zu den besten Produzenten von Sauvignon Blanc in Deutschland. Das stellt er Jahr für Jahr unter Beweis und das gilt nicht nur für seine großartigen Lagenweine, sondern auch und gerade für seinen „einfachen“ Sauvignon Blanc. Der ist auch im Jahrgang 2021 wieder außerordentlich und von großer Trinkanimation. Zudem ist die Preis-Genuss-Relation formidabel. Seine besten Sauvignons holt Hofmann aus der Lage St. Laurenzikapelle im Nachbarort Gau-Algesheim. Davon gibt es in 2021 zwei höchst bemerkenswerte Exemplare. Der „normale“ Lagenwein hat bereits eine hohe Intensität und Energie, der zweite, der im Betonei, genannt Lieblingsei, vergoren wird, entwickelt noch etwas mehr Druck. Wir sehen beide gleichauf. Aus dem Jahrgang 2021 hat Hofmann auch wieder hervorragende Rieslinge vorzuweisen. Der Gutswein ist frisch und schlank, der Muschelkalk wirkt salzig und hat einen schönen Trinkfluss. Die ausgezeichneten Lagenweine aus Goldberg und Rothenberg, aber auch der Hundertgulden, sind schön kühl und schlank und fokussiert. Ein dickes Lob verdient auch der Weißburgunder aus dem Eselspfad für seine cremige und elegante Statur. Der an den Ortsrand ausgesiedelte Betrieb im Bau-

hausstil, mit der prächtigen Vinothek, ist sehenswert. Dies ist der passende Rahmen für die Weine von Jürgen Hofmann, der seinen Betrieb derzeit auf ökologische Wirtschaftsweise umstellt.



- | | |
|-----------|---|
| 85 | 2021 Riesling trocken
8,80 € 12,5% |
| 86 | 2021 Weißburgunder trocken
8,80 € 12% |
| 86 | 2021 Appenheimer Weißburgunder & Chardonnay trocken Urmeer
11,50 € 12,5% |
| 87 | 2021 Appenheimer Riesling trocken vom Muschelkalk
11,50 € 12,5% |
| 88 | 2021 Sauvignon Blanc trocken
11,50 € 12,5% |
| 88 | 2021 Gau-Algesheimer Goldberg Riesling trocken
25 € 12,5% |
| 89 | 2021 Appenheimer Eselspfad Weißburgunder trocken
25 € 13% |
| 89 | 2021 Gau-Algesheimer Rothenberg Riesling trocken
25 € 12,5% |
| 89 | 2021 Chardonnay trocken Reserve
25 € 13% |
| 90 | 2021 Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle Sauvignon Blanc trocken
25 € 13% |
| 90 | 2021 Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle Sauvignon Blanc trocken Lieblingsei
25 € 14% |
| 90 | 2021 Appenheimer Hundertgulden Riesling trocken
25 € 12,5% |