



WEINGUT HOFMANN

55437 Appenheim · Vor dem Klopp 4
Tel (0 67 25) 30 00 63 · Fax 30 04 77
info@schiefer-trifft-muschelkalk.de
www.schiefer-trifft-muschelkalk.de

Inhaber Carolin und Jürgen Hofmann

Betriebsleiter Jürgen Hofmann

Außenbetrieb Alexander Luff

Verkauf Mo–Sa 10–17 Uhr

Sehenswert neues Weingut im Bauhausstil
mitten im Grünen, mit gläserner Vinothek

Rebfläche 22 Hektar

Jahresproduktion 240 000 Flaschen

Beste Lagen Appenheimer Hundertgulden
und Eselspfad, Niersteiner Oelberg, Gau-
Algesheimer St. Laurentzikapelle

Boden Muschelkalk, roter Schiefer

Rebsorten 30% weiße Burgundersorten,
25% Riesling, 20% Silvaner, 15% Sauvignon
Blanc, 10% Spätburgunder

Mitglied Simply Wine, Vinissima, Maxime
Herkunft

Im Vergleich zum Vorjahr haben die Weine dieses Appenheimer Spitzengutes deutlich an Qualität zugelegt. Hier machen bereits die Basisweine viel Spaß, etwa die Scheurebe mit ihrer tollen Cassisaromatik. Jürgen Hofmann beherrscht die ganze Klaviatur weißer Rebsorten. Das zeigt er etwa mit zwei hochwertigen weißen Burgunderweinen, dem Chardonnay aus dem Steinberg und dem Weißburgunder aus dem Eselspfad. Noch besser ist der Sauvignon Blanc aus der Laurentzikapelle geraten, ein Wein von toller Präzision. Gleich vier trockene Rieslinge wurden vorgestellt, wobei die Appenheimer deutlich dominieren: Der Muschelkalk wird getragen von wunderbarer Zitrusfrische, während der Hundertgulden ein fokussierter, lebhafter Riesling von guter Länge ist. In den kommenden Jahren will man auf ökologischen Weinbau umstellen. 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 nicht nur früh das ganze Potenzial des Muschelkalks und vor allem der Toplage Hundertgulden erkannt, er hat dieses Potenzial auch konsequent in Spitzenweine umgesetzt.



HOFMANN
2010
„HUNDERTGULDEN“
RIESLING TROCKEN

- 84** 2017 Riesling trocken
7,80 € | 12,5%
- 86** 2017 Scheurebe trocken
7,80 € | 12%
- 85** 2017 Weißburgunder trocken
7,80 € | 12,5%
- 84** 2017 Chardonnay trocken
10,80 € | 13%
- 85** 2017 Sauvignon Blanc trocken
10,80 € | 12,5%
- 85** 2017 Appenheimer Grüner Silvaner trocken
10,80 € | 12,5%
- 87** 2017 Appenheimer Weißburgunder Urmeer trocken
10,80 € | 13%
- 88** 2017 Appenheimer Riesling vom Muschelkalk trocken
10,80 € | 12,5%
- 87** 2017 Gau-Algesheimer Goldberg Riesling trocken
19,50 € | 12,5%
- 87** 2017 Niersteiner Oelberg Riesling trocken
19,50 € | 12%
- 88** 2017 St. Johanner Steinberg Chardonnay trocken
19,50 € | 13%
- 89** 2017 Appenheimer Eselspfad Weißburgunder trocken Barrique
19,50 € | 13%
- 89** 2017 Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle Sauvignon Blanc trocken
19,50 € | 13%
- 90** 2017 Appenheimer Hundertgulden Riesling trocken
19,50 € | 12,5%