

HOFMANN



KONTAKT

Vor dem Klopp 4
55437 Appenheim
Tel. 06725-300063
Fax: 06725-300477
www.schiefer-trifft-
muschelkalk.de
info@schiefer-trifft-
muschelkalk.de

Inhaber

Carolin & Jürgen Hofmann

Rebfläche

21 Hektar

Produktion

210.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

nach Vereinbarung

Klaus und Irene Hofmann begannen 1972 mit der Flaschenweinvermarktung, entwickelten aus dem landwirtschaftlichen Mischbetrieb ein Weingut. Ihr Sohn Jürgen Hofmann, der nach Studium in Geisenheim in Weinbaugebieten wie Kalifornien, Südafrika, Ungarn, Rumänien und Australien gearbeitet hatte, dann als Weinmacher bei Reh-Kendermann für die Premiummarken verantwortlich war, konzentrierte sich seit Ende der neunziger Jahre ganz auf den elterlichen Betrieb, investierte in Kellertechnik und Weinberge in besten Lagen, errichtete ein neues Weingut am Fuße des Kloppbergs. Seine Weinberge liegen in Appenheim in den Lagen Hundertgulden und Eselspfad, in St. Johann im Steinberg, in der Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle sowie im Niersteiner Ölberg. Er baut vor allem Riesling, Silvaner und die Burgundersorten – Weißburgunder, Spätburgunder, Grauburgunder – an, aber auch internationale Sorten wie Sauvignon Blanc, der fast schon so etwas wie das Markenzeichen von Jürgen Hofmann geworden ist, dazu regionale Spezialitäten wie Scheurebe und Huxelrebe. Das Sortiment ist dreistufig gegliedert in Gutsweine, Ortsweine und Lagenweine, im obersten Segment gibt es den Sauvignon Blanc aus der St. Laurenzikapelle, erstmals 2014 auch in einer im Betonei ausgebauten Version, Silvaner und Weißburgunder aus dem Eselspfad sowie die Rieslinge aus Hundertgulden und Ölberg, seit dem Jahrgang 2016 gibt es auch einen Riesling aus dem Gau-Algesheim Goldberg, mit dem Jahrgang 2015 gab es erstmals den Lagen-Chardonnay aus dem St. Johanner Steinberg. Jürgen Hofmanns Ehefrau Carolin, ebenfalls ausgebildete Önologin, stammt aus dem Weingut Willems-Willems in Oberemmel an der Saar, sie führen heute beide Weingüter gemeinsam.

Kollektion

Auch im Jahrgang 2016 können wir uns wieder über das hohe Einstiegsniveau von Jürgen Hofmanns Gutsweinen freuen – und noch mehr natürlich seine Kunden. Der Silvaner ist reintonig und geradlinig, die Scheurebe besitzt viel Frische und reintonige Frucht, der Weißburgunder ist lebhaft und klar, der Riesling zupackend und strukturiert. Eine deutliche Steigerung bringen die Ortsweine, sind fülliger und konzentrierter. Besonders gut gefällt uns wieder einmal der Silvaner aus der Tiefe, zeigt gute Konzentration, feine Würze, ist füllig und kraftvoll, besitzt viel reife Frucht und Substanz. Der Weißburgunder vom Urmeer ist würzig und zupackend, füllig und strukturiert. Der Sauvignon Blanc ist wie immer eine sichere Bank, ist fruchtbetont, geradlinig und klar. Ganz stark ist auch wieder der Chardonnay vom

Korallenriff, wunderschön fruchtbetont und reintonig im Bouquet, klar, frisch und zupackend im Mund bei guter Struktur. Die beiden Ortsrieslinge sehen wir gleichauf. Der Appenheimer zeigt feine rauchige Noten, besitzt reintonige Frucht, gute Struktur und Biss, der Niersteiner ist ein klein wenig druckvoller. Der neue Lagen-Riesling aus dem Goldberg ist würzig und eindringlich im Bouquet, relativ weich und saftig im Mund, besitzt feine Säure und viel Frucht. Der Hundertgulden-Riesling zeigt viel Frische im Bouquet, etwas Zitrus, ist recht offen, saftig, besitzt viel reife Frucht und viel Substanz. Für uns hat dieses Jahr der Ölberg knapp die Nase vorne, ist würziger, präziser, besitzt gute Struktur, feine Frische und Länge. Ganz stark ist auch wieder der Weißburgunder aus dem Eselspfad, einer der besten Weißburgunder Rheinhessens. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, weiße Früchte, besitzt Fülle und Kraft, reintonige Frucht, gute Struktur und Substanz. Rauchig-würzige Noten prägen das Bouquet des Steinberg-Chardonnay, dezent Vanille, reife Frucht, er ist füllig und kraftvoll, besitzt viel reife Frucht und Substanz. Der Sauvignon Blanc aus der St. Laurenzikapelle ist herrlich eindringlich und kraftvoll, besitzt viel reife Frucht, gute Struktur, Druck und Länge, die Betonei-Variante Ovum sehen wir gleichauf, ist ein klein wenig verhaltener, aber ebenso druck- und kraftvoll, beide gehören zu den besten Sauvignon Blanc in Deutschland. —

Weinbewertung

85	2016 Grüner Silvaner trocken	12,5 %/7,60 €
85	2016 Weißer Burgunder trocken	12,5 %/7,60 €
85	2016 Riesling trocken	12,5 %/7,80 €
85	2016 Scheurebe trocken	12,5 %/7,60 €
88	2016 Grüner Silvaner trocken „aus der Tiefe“ Appenheimer	12,5 %/10,50 €
87	2016 Weißburgunder trocken „Urmeer“ Appenheimer	13 %/10,80 €
88	2016 Chardonnay trocken „voEm Korallenriff“	13 %/10,80 €
87	2016 Sauvignon Blanc trocken	12,5 %/10,80 €
88	2016 Riesling trocken „vom Muschelkalk“ Appenheimer	12,5 %/10,80 €
88	2016 Riesling trocken „roter Stein“ Niersteiner	12,5 %/14,20 €
90	2016 Riesling trocken Nierstein Oelberg	12 %/19,20 €
89	2016 Riesling trocken Gau-Algesheim Goldberg	12,5 %/19,20 €
89	2016 Riesling trocken Appenheim Hundertgulden	12,5 %/19,20 €
90	2016 Weißer Burgunder trocken Appenheim Eselspfad	13 %/19,20 €
90	2016 Sauvignon Blanc trocken Gau-Algesheim St. Laurenzikapelle	13 %/19,20 €
90	2016 Sauvignon Blanc trocken „Ovum“ St. Laurenzikapelle	13 %/19,20 €
89	2016 Chardonnay trocken St. Johann Steinberg	13 %/19,20 €

LAGEN

HUNDERTGULDEN
(APPENHEIM)
ESELSPFAD (APPENHEIM)
ÖLBERG (NIERSTEIN)
ST. LAURENZIKAPELLE
(GAU-ALGESHEIM)
STEINBERG (ST. JOHANN)

REBSORTEN

RIESLING (25 %)
SAUVIGNON BLANC (20 %)
WEISSBURGUNDER (15 %)
SILVANER (15 %)
CHARDONNAY
SPÄTBURGUNDER
SCHEUREBE
HUXELREBE