

# Weingut Hofmann



Vor dem Kloppe 4, 55437 Appenheim

T: +49 (6725) 300063

info@schiefer-trifft-muschelkalk.de

www.schiefer-trifft-muschelkalk.de

Ab-Hof-Verkauf: Sa 9-12 und 13-18 Uhr

Kellermeister: Jürgen Hofmann

Ansprechpartner: Carolin Hofmann

Flaschen/Hektar: 210.000 (90%weiß, 10%rot)/21ha

Mit ihrem Hundertgulden machen die Appenheimer Winzer in letzter Zeit immer öfter von sich reden. Dabei handelt es sich nicht nur um gelungenes Marketing. Hinter der kalkreichen Lage stecken durch die Bank exzellente Weine. Das ist nicht allein aus der Aussicht auf merkantilen Erfolg,

sondern auch aus dem Anspruch an ihre Weine innerhalb dieser kleinen Winzergemeinde gewachsen. Wenn Jürgen Hofmann uns dazu noch einen Ölberg aus dem Roten Hang auf den Verkostertisch stellt, dass sich die Bretter biegen, fremdelt er nicht, sondern stellt einmal mehr seine Expertise unter Beweis.

## 94 2016 Nierstein Ölberg Riesling trocken

Sehr mineralisch und balsamisch im Duft, Feuerstein, Eisen, Grapefruit, Schiefer, Alge, am Gaumen weich und fast cremig ansetzend, dann linear und gebündelt, reife, lang anhaltende Säure, zuletzt eine durchdringende Mineralität. Ein Marathonläufer. 12 Vol.-% NK, €€

## 92 2016 Appenheim Hundertgulden Riesling trocken

Etwas Holz, leichte Spontanaromnoten, Minze, Apfel, Anis, Piment, Mit Luft Bergamotte. Am Gaumen seidig, enorm fein, burgunderhaft texturiert, viel Kalk, Fülle und Balance, frischer Nerv, ein sehr guter Essensbegleiter, dezent und dennoch dicht. 12,5 Vol.-% NK, €€

## 92 2016 »Ovum« Gau-Algesheim St. Laurenzikapelle Sauvignon Blanc trocken

Gelbfruchtig, hellgrün, nuanciert floral, Holunderblüte, rosa Grapefruit, gebündelt. Am Gaumen mit viel Schmelzeinerseits, aber auch mit einer markanten Stoffigkeit, reifer Säurenerv, viel Saftigkeit, große Länge. Zu Krustentieren und gereiftem Ziegenkäse. 13 Vol.-% NK, €€

## 92 2016 Bingen St. Johann Steinberg Chardonnay trocken

Gelungene Abstimmung von Holz und Sorte, merkliches, aber nicht dominantes Neuholz, etwas Mokka, würzige No-

ten, Flachs, Mais. Hat am Gaumen Geschmeidigkeit, ohne breit zu werden, deutlich Salzigkeit, Säure ist in Balance, braucht zwei, drei Jahre Reife. 13 Vol.-% NK, €€

## 92 2016 Gau-Algesheim Goldberg Riesling tr.

## 91 2016 Appenheim Eselspfad Weißburgunder trocken

## 89 2016 »vom Muschelkalk« Appenheim Riesling trocken

## 89 2016 »Urmeer« Appenheim Weißburgunder trocken

## 88 2016 »vom Korallenriff« Chardonnay tr.

## 88 2016 Riesling trocken

## 87 2016 Sauvignon Blanc trocken

## 90 2016 Gau-Algesheim St. Laurenzikapelle Sauvignon Blanc trocken

Floral, frisch und klar, Cassis, intensiv, aber nicht laut, Holunderblüte. Feinwürzig, Fenchel. Frisch und spannungsvoll am Gaumen, eher Loireals neue Welt. Saftiger Wein, frisch und mit viel jugendlicher Spannkraft. Animierend. 13 Vol.-% NK, €€