



WEINGUT HOFMANN

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

Inhaber: Carolin & Jürgen Hofmann

Betriebsleiter: Jürgen Hofmann

Önologe: Jürgen Hofmann

Kellermeister: Jürgen Hofmann

Verkauf: nach Vereinbarung

Rebfläche: 22 ha

Jahresproduktion: 230.000 Flaschen



HOFMANN

SAUVIGNON BLANC
TROCKEN

Seit 1999 ist Jürgen Hofmann verantwortlich für die Weine im elterlichen Weingut, parallel arbeitete er damals noch als Weinmacher bei der Großkellerei Reh Kendermann und baute deren Weingut in Rumänien auf. Bereits während und nach seinem Studium in Geisenheim zog es ihn nach Kalifornien und Südafrika. Ein Mann also mit einem weiten Horizont, der das Familienweingut umkrepelte: in die Kellertechnik investierte, seine Anbaufläche auf die besten Lagen wie Hundertgulden in Appenheim und Ölberg in Nierstein konzentrierte und dort die passenden Rebsorten pflanzte. Auf Muschelkalkböden, entstanden durch einen Ausläufer des Urmeeres im Tertiärzeitalter, wachsen vor allem Riesling und Burgundersorten, aber auch Silvaner, Chardonnay sowie Sauvignon Blanc, Spätburgunder und Dornfelder für die Rotweine. Praktiziert wird ein konsequent naturnaher, umweltschonender Weinbau. Seit 2006 bewirtschaftet er den Betrieb gemeinsam mit seiner Ehefrau Carolin, ebenfalls Geisenheimer Önologin, die dazu noch den eigenen elterlichen Betrieb an der Saar in die Ehe mitbrachte. „Schiefer trifft Muschelkalk“ ist seitdem die Losung im 2011 auf der Grünen Wiese komplett neu erbauten Weingut und in der Vinothek in Appenheim, die Weine aus beiden Gütern führt. Die Kollektion, die Jürgen Hofmann uns dieses Jahr vorstellte, ist geprägt von

intensiver Mineralik sowie feinen grünen Frucht- und Kräuternoten wie Apfel und Minze. Seine Riesling-Kompetenz in Appenheim und Nierstein ist bekannt, jedoch ist unser Favorit in diesem Jahr der Weißburgunder Eselspfad: einfach grandios. Sein Chardonnay Steinberg zeigt, dass diese Sorten auf dem passenden Terroir auch in Deutschland wunderbar funktioniert. Der Holzeinsatz ist gekonnt, da nur peripher wahrnehmbar.



Jürgen und Carolin Hofmann

■ 2017	Appenheimer Sauvignon Blanc	86
	10,80 € 12,5%	
■ 2017	Chardonnay vom Korallenriff	86
	10,80 € 13%	
■ 2017	Riesling	86
	7,80 € 12,5%	
■ 2017	Weißer Burgunder	87
	7,80 € 12,5%	
■ 2017	Appenheimer Weißer Burgunder Urmeer	87
	10,80 € 13%	
■ 2017	Appenheimer Riesling vom Muschelkalk	89
	10,80 € 12,5%	
■ 2017	Gau-Algesheimer St. Laurentzkapelle	88
	Sauvignon Blanc	
	19,50 € 13%	
■ 2017	Gau-Algesheimer Goldberg Riesling	90
	19,50 € 12,5%	
■ 2017	St. Johanner Steinberg Chardonnay	90
	19,50 € 13%	
■ 2017	Appenheimer Hundertgulden Riesling	91
	19,50 € 12,5%	
■ 2017	Appenheimer Eselspfad	92
	Weißer Burgunder	
	19,50 € 13%	
	Reife Ananas, Himbeere, Minze, nasser Kalkstein, Heublume. Am Gaumen Kraft und Eleganz, sehr komplex, Tiefe und Länge, Nachklang mit Ananas, Minze und cremiger Textur. Ein grandioser Weißer Burgunder.	
■ 2017	Niersteiner Ölberg Riesling	92
	19,50 € 12%	