



Weingut Hofmann



Vor dem Klopp 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)/21 ha

Was sich in den letzten Jahren in Appenheim und Umgebung abspielt, trägt schon die Züge einer Schulbildung – und Jürgen Hofmann ist einer der Gründungsväter dieser »Appenheimer Schule«. Das zeigen auch seine aktuellen Weine, die den Jahrgang markant verdichtet haben. Da

ist kein Gramm Fett zu viel, alles rasierklingenscharf pointiert, eine gewisse Kernigkeit gehört dazu, die jedoch durch die enorme Substanzhaltigkeit der Weine niemals schroff wirkt. Es ist eine sehr geschlossene Kollektion, mit mineralischem Niersteiner Ölberg und bissigem Chardonnay als Leuchttürmen.

93 2017 Nierstein Ölberg Riesling trocken

Mineralisch im Duft, roter Hang, verschlossen in der Frucht, Mandarine, ein kurzer Weichteil zum Gaumenauftritt, dann von festen Phenolen und einer markanten Säure getragen, sehr still und auf Zukunft gebaut, gute Proportion im durchgereiften Stil. 12 Vol.-%, DV, €€

93 2017 St. Johann Steinberg Chardonnay trocken

Ein Duftbild ganz am Anfang seiner Entfaltung: würziges Holz, Mais und Flachs, buttrige Noten, schwarzer Pfeffer. Am Gaumen fast schmerzhaft extraktbeladen, dazu eine Schicht Geschmeidigkeit, markanter Säurebogen, dicht und druckvoll, im Embryonalstadium. 13 Vol.-%, DV, €€

92 2017 Appenheim Hundertgulden Riesling trocken

Grapefruit, Chili Pequin, hefige Noten. Weicher, reicher Ansatz, geschmeidig mit einer für den Jahrgang recht behutsamen Säure, viel Saft und Spiel in der Gaumenmitte, eine Schicht milder Phenole, mehr ungekünstelten Charme wird man in 2017 kaum finden. 12,5 Vol.-%, DV, €€

91 2017 vom Muschelkalk Appenheimer Riesling trocken

Markant terroirgeprägt im Duft, feuchter Kalk, Gesteinstaub, am Gaumen straff und knackig, mit einer absolut zauberhaften Verbindung aus Säurespiel, kalkig-seifigen Mine-

ralnoten, einer Spur von Süße und gut dosiertem phenolischem Extrakt. 12,5 Vol.-%, DV, €€

91 2017 Gau-Algesheim Goldberg Riesling trocken

91 2017 Appenheim Eselspfad Weißburgunder trocken

91 2017 Gau-Algesheim St. Laurentikapelle Sauvignon Blanc trocken

90 2017 Urmeer Appenheimer Weißburgunder trocken

89 2017 Weißburgunder trocken

89 2017 vom Korallenriff Chardonnay trocken

88 2017 Sauvignon Blanc trocken

89 2017 Riesling trocken

Pfeffrig, zitrisch, gelbfruchtig – spielt für einen Gutsriesling einen ziemlich vielstimmigen Akkord. Stramme Frische am Gaumen, kultivierte Säure, nicht zu süß abgestimmt, ein kompletter Riesling mit Stoff und Länge, ausgezeichneter Wert. 12,5 Vol.-%, DV, €