

HOFMANN

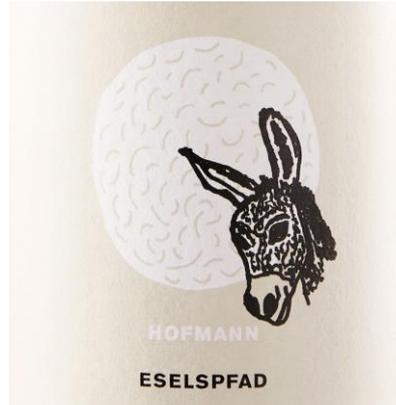


WILLEMSWILLEMS

Weingut Hofmann

2020 ESELSPFAD Weißer Burgunder trocken

Jahrgang: 2020er
Rebsorte: Weißer Burgunder
Geschmacksr. trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Alkohol: 13,0% vol.
Säure: 6,1 g/l
RZ: 1,3 g/l



Das Terroir:

Wir in Appenheim liegen im nördlichen Rheinhessen ca. 5 km entfernt vom Rhein. Die besten Lagen Appenheims (Eselspfad, Hundertgulden, Daubhaus) entstanden vor ca. 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit. Hier befanden sich die Ausläufer des Urmeeres, welche die Muschelkalkböden entstehen ließen.

Der Weinberg:

Besonderheiten der Lage: Der Kalkstein im Untergrund der Südlage bringt besonders in den alten Weißburgunder Weinbergen sehr viel Mineralität. Die Ton Lößauflage sorgt für die nötige Power und Saftigkeit der Weine.

Der Name Eselspfad entstand folgendermaßen: Appenheim zählte aufgrund seines Quellenreichtums zu den wasserreichsten Gemeinden Rheinhessens. Noch heute gibt es vier Mühlen in der Gemeinde. Der Esel war das traditionelle Transporttier der Müller, welcher auf speziellen Pfaden das Getreide zu den Mühlen brachten, wo es zu Mehl verarbeitet wurde. Die Eselpfade waren nur so breit, dass ein Esel mit einem Sack Getreide darauf gehen konnte. Durch diese Lage ging ein solcher Pfad zur einer historischen Siedlung (Bergen), welche heute nicht mehr existiert.

Der Wein stammt aus dem 43 Jahre alten Weinberg, wurde ganz spät selektiv gelesen. Nach einer Maischestandzeit über Nacht begann die spontane Vergärung in französischen Sylvain Barriques.

Geschmackbeschreibung:

In der Nase gelbe Früchte und jede Menge Melone. Einerseits saftige Honigmelone und dazu die gelben, aromatischen Melonen, die man in Japan so schätzt. Im Mund ist er noch straff, aber im nächsten Moment kommt die cremige, saftige Struktur, die den Wein zu etwas besonderem macht. Eine Struktur, die man nur von Rotwein kennt. Kraftvoll, fest und so richtig zum Reinbeißen.