

HOFMANN



WILLEMSWILLEMS

Weingut Hofmann

2020 -LieblingsEi- Sauvignon Blanc trocken

Jahrgang: 2020er
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Geschmack.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Alkohol: 13,0% vol.
Säure: 6,8 g/l
RZ: 0,7 g/l



HOFMANN

**„LAURENZIKAPELLE LIEBLINGSEI“
SAUVIGNON BLANC
TROCKEN**

Das Terroir:

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

Der Wein

Unsere ältesten Sauvignon-Blanc-Reben wachsen auf Kalkboden in der sonnenverwöhnten Lage Sankt Laurenzikapelle. Wie ein Parabolspiegel schmiegt sich der Weinberg an den idyllischen Südhang im Tal der Dünnbach.

Hier lassen wir die Trauben unterschiedlich lange reifen, so dass sich im Wein grüne und tropische Aromen vereinen. Der Ausbau im 670 Liter Betonei fördert die salzige würzige Frucht, eine Reifung unter Mikrooxidation durch die Poren des Betons ohne Holzeinfluss.

In der Nase bündelt er rosa Grapefruit, gelbe Früchte, florale und hefige Noten. Am Gaumen präsentiert er einen reifen Säurenerv, viel Schmelz, Stoffigkeit und Saftigkeit, die lange nachhallen. Dank kleiner Erträge präsentiert er sich vielschichtig und gut strukturiert.

Der Geschmack:

Gelbfruchtig, hefig, nuanciert floral, Holunderblüte, rosa Grapefruit, gebündelt. Am Gaumen mit viel Schmelz einerseits, aber auch mit einer markanten Stoffigkeit, reifer Säurenerv, viel Saftigkeit, große Länge.

Die Trinkempfehlung:

Zu Krustentieren, gereiftem Ziegenkäse oder kräftigem Fleisch.