



Hofmann



Kontakt

Vor dem Klopp 4
55437 Appenheim
Tel. 06725-300063
Fax: 06725-300477
www.schiefer-trifft-
muschelkalk.de
info@schiefer-trifft-
muschelkalk.de

Besuchszeiten

Mo.-Sa. 9-12 + 13-18 Uhr

Inhaber

Carolin & Jürgen Hofmann

Betriebsleiter

Jürgen Hofmann

Außenbetrieb

Alexander Luff

Rebfläche

22 Hektar

Produktion

260.000 Flaschen

Jürgen Hofmann, der nach Studium in Geisenheim in Weinbaugebieten wie Kalifornien, Südafrika, Ungarn, Rumänien und Australien gearbeitet hatte, dann als Winemacher bei Reh-Kendermann für die Premiummarken verantwortlich war, konzentrierte sich seit Ende der neunziger Jahre ganz auf den elterlichen Betrieb, investierte in Kellertechnik und Weinberge in besten Lagen, errichtete ein neues Weingut am Fuße des Klopfbergs. Seine Eltern Klaus und Irene Hofmann hatten 1972 mit der Flaschenweinvermarktung begonnen, aus dem landwirtschaftlichen Mischbetrieb ein Weingut entwickelt. Die Weinberge von Jürgen Hofmann liegen in Appenheim in den Lagen Hundertgulden und Eselspfad, in St. Johann im Steinberg sowie in den Gau-Algesheimer Lagen St. Laurenzikapelle und Goldberg. Er baut vor allem Riesling, Silvaner und die Burgundersorten – Weißburgunder, Spätburgunder, Grauburgunder – an, aber auch internationale Sorten wie Sauvignon Blanc, der fast schon so etwas wie das Markenzeichen von Jürgen Hofmann geworden ist, und Chardonnay, dazu regionale Spezialitäten wie Scheurebe und Huxelrebe. Das Sortiment ist dreistufig gegliedert in Gutsweine, Ortsweine und Lagenweine, im obersten Segment gibt es den Sauvignon Blanc aus der St. Laurenzikapelle, erstmals 2014 auch in einer im Betonei ausgebauten Version, inzwischen auch in einer Maischegärungs-Version, den Weißburgunder aus dem Eselspfad, den Lagen-Chardonnay aus dem St. Johanner Steinberg (erstmals 2015 erzeugt, seit 2021 als „Reserve“ bezeichnet) sowie die Rieslinge aus dem Hundertgulden und dem Gau-Algesheimer Goldberg (seit dem Jahrgang 2016). Den lange Zeit erzeugten Riesling aus dem Niersteiner Ölberg gibt es seit 2021 nicht mehr, dafür ist ein neuer Lagen-Riesling aus dem Gau-Algesheimer Rothenberg neu hinzugekommen; auch der zwischenzeitlich erzeugte Eselspfad-Silvaner ist nicht mehr im Programm. Jürgen Hofmanns Ehefrau Carolin, ebenfalls ausgebildete Önologin, stammt aus dem Weingut Willems-Willems in Oberemmel an der Saar, sie führen heute beide Weingüter gemeinsam. 2019 wurde mit der Umstellung auf biologischen Weinbau begonnen, Jürgen Hofmann ist Mitglied bei Ecovin.

Kollektion

Eine der großen Stärken von Jürgen Hoffmann ist das zuverlässige gute Niveau seiner Gutsweine, und das ist auch 2021 wieder so, auch wenn beispielsweise Weißburgunder oder Scheurebe jahrgangsbedingt etwas schlanker und säurebetonter ausfallen als gewohnt, Jürgen Hoffmann ihnen etwas Restsüße zugestanden hat. Der Weißburgunder ist frisch, fruchtbetont, sehr klar und zupackend, der Riesling ist würzig und klar, frisch, harmonisch und recht saftig. Unsere leichte Präferenz gilt der Scheurebe, die wunderschön klar und zupackend ist, feine süße Frucht und Grip besitzt. Die Ortsweine sind deutlich fülliger als die Gutsweine, aber doch auch etwas schlanker und säurebetonter als in den Vorjahren. Die Cuvée aus

Weißburgunder und Chardonnay zeigt reife Frucht, gelbe und weiße Früchte, ist frisch und klar, besitzt Struktur und Frucht. Der Chardonnay zeigt ebenfalls viel Frucht, hier überwiegen die Weißfrucht-Komponenten, er ist harmonisch im Mund, saftig, besitzt reife Frucht, gute Struktur und Frische. Der Sauvignon Blanc ist wunderschön reintonig, zeigt feine Frische, Tropenfrüchte und Stachelbeeren, ist frisch, lebhaft und klar, aber deutlich süßer als gewohnt. Dem Jahrgang zum Trotz fallen die beiden Lagen-Sauvignon Blanc aus der St. Laurenzikapelle fast opulent aus. Der im Barrique ausgebaute Wein zeigt reife Stachelbeeren und Guave, ist füllig und saftig, besitzt Struktur und Substanz, die Betonei-Variante ist nochmals intensiver, noch fülliger und opulenter, besitzt intensive Frucht. Der Weißburgunder aus dem Eselspfad zeigt rauchige Noten, besitzt Fülle, Kraft, viel reife Frucht und Substanz. Der Reserve-Chardonnay ist herrlich eindringlich und konzentriert, zeigt gelbe Früchte, ist kraftvoll, füllig, hat Substanz und Länge. Der Goldberg-Riesling ist hefewürzig und leicht scharf im Bouquet, im Mund füllig, harmonisch, strukturiert und frisch. Neu im Programm ist der Rothenberg-Riesling, der den Wein vom Ölberg ersetzt, etwas Schärfe und Senfkörner im Bouquet zeigt, füllig, stoffig und kompakt ist, noch sehr jugendlich. Das gilt auch für den Hundertgulden, der rauchig-würzige Noten zeigt, füllig, konzentriert und stoffig ist, sich noch harmonisieren muss. Faszinierend ist derzeit der 2017er, der uns jung gar nicht so recht überzeugt hatte, ist präzise, mineralisch und nachhaltig – ob sich der 2021er auch so entwickeln wird? —

Weinbewertung

- 84** 2021 Weißer Burgunder trocken | 12%/8,80€
- 84** 2021 Riesling trocken | 12,5%/8,80€
- 85** 2021 Scheurebe trocken | 12%/8,80€
- 86** 2021 Weißburgunder & Chardonnay trocken „Urmeer“ Appenheimer | 12,5%/11,50€
- 86** 2021 Chardonnay trocken „vom Korallenriff“ | 12,5%/11,50€
- 86** 2021 Sauvignon Blanc trocken | 12,5%/11,50€
- 87** 2021 Riesling trocken „vom Muschelkalk“ Appenheimer | 12,5%/11,50€
- 90** 2021 Weißer Burgunder trocken Appenheim Eselspfad | 13%/25,-€
- 90** 2021 Sauvignon Blanc trocken Gau-Algesheim St. Laurenzikapelle | 13%/25,-€
- 89** 2021 Sauvignon Blanc trocken „Lieblingsei“ St. Laurenzikapelle | 14%/25,-€
- 90** 2021 Chardonnay trocken „Reserve“ | 13%/25,-€
- 89** 2021 Riesling trocken Gau-Algesheim Rothenberg | 12,5%/30,-€
- 90** 2021 Riesling trocken Gau-Algesheim Goldberg | 12,5%/25,-€
- 92** 2017 Riesling trocken Appenheim Hundertgulden | 12,5%
- 89+** 2021 Riesling trocken Appenheim Hundertgulden | 12,5%/35,-€



Carolin & Jürgen Hofmann

Lagen

Hundertgulden (Appenheim)
Eselspfad (Appenheim)
Rothenberg (Gau-Algesheim)
St. Laurenzikapelle
(Gau-Algesheim)
Steinberg (St. Johann)

Rebsorten

Riesling (25%)
Sauvignon Blanc (20%)
Weißburgunder (15%)
Silvaner (15%)
Chardonnay
Spätburgunder
Scheurebe
Huxelrebe

