



Hofmann



Kontakt

Vor dem Klopp 4
55437 Appenheim
Tel. 06725-300063
<https://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

Katharina Lindenstruth

Rebfläche

26 Hektar

Produktion

270.000 Flaschen

Jürgen Hofmann, der nach Studium in Geisenheim in Weinbaugebieten wie Kalifornien, Südafrika, Ungarn, Rumänien und Australien gearbeitet hatte, dann als Weinmacher 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 Kloppbergs. 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 Maischegärung-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, 2022 war der erste zertifizierte Jahrgang; Jürgen Hofmann ist Mitglied bei Ecovin.

Kollektion

Aufs Neue präsentiert Jürgen Hofmann eine hochkarätige Kollektion. Die vorgestellten Gutsweine sind auf gewohnt hohem Niveau. Der Weißburgunder präsentiert sich unkompliziert mit kühlen Apfel- und Zitrusnoten. Riesling und Scheurebe sind fruchtbetont, zugänglich und wunderbar frisch; Letztere mit reifer, teils exotischer Frucht. Besonders gut gefällt uns der frische und grasige Sauvignon Blanc mit seiner fokussierten Stachelbeerfrucht. Der ausgewogene Chardonnay vom Korallenriff überzeugt mit außergewöhnlich präziser Zitrus- und

Gelbfrucht. Noch besser gefällt uns der Weißburgunder Urmeer, der sich in der Nase zurückhaltend zeigt, am Gaumen jedoch mit intensiven Zitrus- und Kräuternoten und leichtem Schmelz glänzt, ohne eine Spur von Opulenz zu besitzen. Auch zwei hervorragende Weine aus der Reserve-Linie wurden vorgestellt. Der Chardonnay beeindruckt mit reduktiven Feuersteinnoten, kühler Frucht, cremiger Textur und etwas phenolischem Grip. Der Weißburgunder bietet ebenfalls Grip, verhaltene Feuersteinnoten und

viel Würze mit leichter Muskatnote, sowie spürbares, aber nicht dominantes Holz und gute Länge. Die unangefochtene Spitze bilden in diesem Jahr erneut die Rieslinge. Bereits der Ortswein besticht durch seine karge, kühle Stilistik, eine animierende Säure und intensive Präsenz am Gaumen mit einem langen, salzigen Abgang. Die drei Lagenrieslinge, welche erst im April 2024 gefüllt wurden, zeigen allesamt hervorragendes Niveau: Der Goldberg zeigt sich floral und gelbfruchtig mit Honigaromen und mineralischer Präzision am Gaumen; aktuell wirkt die Säure noch etwas harsch und jugendlich – sollte sich allerdings mit zunehmender Reife besser integrieren. Der Rothenberg präsentiert sich breiter am Gaumen, vielschichtig, würzig, kräutrig und mit reifen Fruchtaromen, ohne übermäßig fruchtbetont zu sein, er ist kraftvoll und besitzt dezenten Gerbstoff. Unser Favorit ist wieder einmal der Hundertgulden, der in Sachen Vielschichtigkeit, Intensität und Präzision noch eins drauflegt; er besitzt rassige Säure, einen enorm langen, salzigen Abgang und dürfte eine große Zukunft vor sich haben. —

Weinbewertung

- 84** 2023 Weißer Burgunder trocken | 12%/8,90€
- 86** 2023 Riesling trocken | 12,5%/8,90€
- 85** 2023 Scheurebe trocken | 12,5%/8,90€
- 87** 2023 Weißer Burgunder trocken „Urmeer“ Appenheim | 13%/12,50€
- 86** 2023 Chardonnay trocken „vom Korallenriff“ | 12,5%/12,50€
- 86** 2023 Sauvignon Blanc trocken | 12,5%/12,50€
- 88** 2023 Riesling trocken „vom Muschelkalk“ Appenheim | 13%/12,50€
- 88** 2022 Weißer Burgunder trocken „Reserve“ | 13%/25,-€
- 88** 2022 Chardonnay trocken „Reserve“ | 13%/25,-€
- 90+** 2022 Riesling trocken Gau-Algesheim Goldberg | 12,5%/25,-€
- 90** 2022 Riesling trocken Gau-Algesheim Rothenberg | 12,5%/25,-€
- 92+** 2022 Riesling trocken Appenheim Hundertgulden | 12,5%/30,-€



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

