



HOFMANN

Weingut Hofmann
55437 Appenheim · Vor dem Klopp 4
Tel. (06725) 300063 · Fax 300477
info@schiefer-trifft-muschelkalk.de
www.schiefer-trifft-muschelkalk.de

Inhaber/in und Betriebsleitung

Carolin und Jürgen Hofmann

Keller Jürgen Hofmann

Außenbetrieb Katharine Lindenstruth

Rebfläche 26 Hektar

Jahresproduktion 270 000 Flaschen

Beste Lagen Appenheimer Hundertgulden und Eselspfad, Gau-Algesheimer Rothenberg, Gau-Algesheimer St. Laurentikapelle

Boden Muschelkalk, roter Schiefer

Rebsorten 30% weiße Burgundersorten, 25% Riesling, 20% Sauvignon Blanc, 15% Silvaner, 10% Spätburgunder

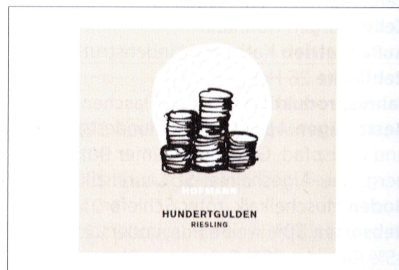
Erlebenswert neues Weingut im Bauhausstil, mitten im Grünen gelegen, gläserne Vinothek

Mitglied Vinissima, Maxime Herkunft

Die 2022er Reserve-Weine von Jürgen Hofmann haben uns wirklich beeindruckt. Sowohl der Weißburgunder als auch der Chardonnay profitieren deutlich von der Flaschenreife. Es sind ausdrucksstarke Weine mit einer klaren Aromatik. Aber auch sonst lässt die Kollektion keine Wünsche offen. Dafür steht bereits die Basis, etwa der Riesling mit präsender Frucht von grünem Apfel. Besonders angesprochen hat uns die Scheurebe mit feinen Noten von Grapefruit und Cassis, eine echte Empfehlung mit tollem Preis-Leistungs-Verhältnis. Ansonsten dominiert der Riesling das Sortiment, vor allem bei den Lagenweinen. An der Spitze rangiert der Appenheimer Hundertgulden mit klarem Fluss und deutlichen Steinobstaromen, dicht dahinter der Gau-Algesheimer Rothenberg, der mit großer Klarheit und Mirabellennoten auftrumpft. Und der Goldberg auf Rang drei liegt nur knapp dahinter. Abgerundet wird die Serie von einem überzeugenden Mittelfeld. Dazu gehört der Sauvignon Blanc mit Stachelbeeraromen, der Weißburgunder & Chardonnay Urmeer, der noch Zeit braucht, und der schlanke und animierende Chardonnay vom Korallenriff. Die Umstellung auf ökologische Wirtschaftsweise ist indes abgeschlossen – und zwar zugleich im Weingut Hofmann und

RHEINHESSEN

im Weingut Willems-Willems an der Saar, aus dem Carolin Hofmann stammt und das beide auch zusammen führen. In Appenheim ist vor einiger Zeit ein neues Weingut im Bauhausstil entstanden, das mitten im Grünen liegt und eine sehenswerte gläserne Vinothek beherbergt.



- 86** 2023 Weißburgunder trocken
8,90 € | 12 %
- 86** 2023 Riesling trocken
8,90 € | 12,5 %
- 87** 2023 Scheurebe trocken
8,90 € | 12,5 % TIPP
- 87** 2023 Sauvignon Blanc trocken
12,50 € | 12,5 %
- 87** 2023 Appenheimer Riesling trocken vom Muschelkalk
12,50 € | 13 %
- 88** 2023 Appenheimer Weißburgunder & Chardonnay trocken Urmeer
12,50 € | 13 %
- 88** 2023 Chardonnay vom Korallenriff
12,50 € | 12,5 %
- 89** 2022 Gau-Algesheimer Goldberg Riesling trocken
25 € | 12,5 %
- 90** 2022 Weißer Burgunder trocken . Reserve
25 € | 13 %
- 90** 2022 Gau-Algesheimer Rothenberg Riesling trocken
25 € | 12,5 %
- 91** 2022 Chardonnay trocken Reserve
25 € | 13 %
- 91** 2022 Appenheimer Hundertgulden Riesling trocken
25 € | 12,5 %