

HOFMANN



KONTAKT

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

Inhaber

Carolin & Jürgen Hofmann

Rebfläche

22 Hektar

Produktion

260.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

nach Vereinbarung



Klaus und Irene Hofmann begannen 1972 mit der Flaschenweinermarktung, entwickelten aus dem landwirtschaftlichen Mischbetrieb ein Weingut. Ihr Sohn 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 Kloppbergs. Seine Weinberge liegen in Appenheim in den Lagen Hundertgulden und Eselspfad, in St. Johann im Steinberg, in der Gau-Algesheimer St. Laurenzikapelle sowie im Niersteiner Ölberg. 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, 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, Silvaner und Weißburgunder aus dem Eselspfad sowie die Rieslinge aus Hundertgulden und Ölberg, seit dem Jahrgang 2016 gibt es auch einen Riesling aus dem Gau-Algesheim Goldberg, mit dem Jahrgang 2015 gab es erstmals den Lagen-Chardonnay aus dem St. Johanner Steinberg. Jürgen Hofmanns Ehefrau Carolin, ebenfalls ausgebildete Önologin, stammt aus dem Weingut Willems-Willems in Oberemmel an der Saar, sie führen heute beide Weingüter gemeinsam.

Kollektion

Jahr für Jahr präsentiert Jürgen Hoffmann sehr gleichmäßige Kollektionen mit hohem Einstiegsniveau bei den Gutsweinen, gleichmäßig sehr guten Ortsweinen und Spitzen im Lagenweinsegment. Dies ist auch im Jahrgang 2017 nicht anders. Der Silvaner ist frisch und herrlich reintonig, klar und saftig, der Weißburgunder ist würzig und klar, besitzt gute Struktur, Frische und Grip. Der Riesling ist würzig, lebhaft und zupackend, auch die Scheurebe ist recht würzig im Bouquet, besitzt dann im Mund reintonige Frucht und Biss. Unser Favorit im Ortwein-Segment ist wieder einmal der Sauvignon Blanc, auch wenn er, wie ein Blick auf den Preis verrät, betriebsintern den Ortsweinen zugerechnet wird. Er ist wunderschön reintonig im Bouquet, zeigt etwas Tropenfrüchte, aber auch florale Noten und Stachelbeeren, ist frisch im Mund, geradlinig, besitzt gute Fülle, Struktur und viel Frucht: So ein Wein macht Spaß. Die

Ortsweine sind füllig und kraftvoll, besitzen reife Frucht und Substanz, bestechen wie schon die Gutsweine mit ihrer Reintonigkeit. Der Silvaner ist füllig und saftig, besitzt reintonige reife Frucht, der Weißburgunder ist noch etwas intensiver im Bouquet, ebenso füllig und saftig im Mund, besitzt gute Struktur und reife Frucht. Auch der Muschelkalk-Riesling ist intensiv fruchtig, besitzt Fülle und Kraft, reife Frucht, gute Struktur, Säure und Biss. Unsere leichte Präferenz im Ortsweinsegment gilt dem Chardonnay vom Korallenriff, der Frische und Frucht vereint, gute Struktur und Grip besitzt. Intensiver und fülliger ist dann der Lagen-Chardonnay aus dem Steinberg, ist füllig und saftig bei viel Substanz. Auch der Lagen-Sauvignon Blanc aus der St. Laurenzikapelle besitzt deutlich mehr Kraft und Substanz wie der „einfache“ Sauvignon Blanc, hat aber nicht dessen Unbekümmertheit. Hervorragend gefällt uns der Weißburgunder aus dem Eselspfad, der intensive Frucht und feine Frische im Bouquet zeigt, füllig und kraftvoll im Mund ist, gute Struktur, reife Frucht und Substanz besitzt. Unter den drei Lagen-Rieslingen gefällt uns im Jahrgang 2017 der Wein aus dem Goldberg am besten, er zeigt feine rauchige Noten, ist druckvoll, präzise und zupackend. Im Vergleich dazu ist der Wein aus dem Hundertgulden füllig und üppig, besitzt viel reife Frucht, und der Riesling aus dem Ölberg zeigt feine Schärfe, ist zupackend, jugendlich, noch etwas unruhig. Ein fruchtbetonter, lebhafter, reintoniger Spätburgunder rundet die gelungene Kollektion ab. —

Weinbewertung

- 84 2017 Grüner Silvaner trocken 12 %/7,80 €
- 85 2017 Weißer Burgunder trocken 12 %/7,80 €
- 84 2017 Riesling trocken 12,5 %/7,80 €
- 84 2017 Scheurebe trocken 12 %/7,80 €
- 87 2017 Grüner Silvaner trocken „aus der Tiefe“ Appenheimer 12,5 %/10,80 €
- 87 2017 Weißburgunder trocken „Urmeer“ Appenheimer 13 %/10,80 €
- 88 2017 Chardonnay trocken „vom Korallenriff“ 13 %/10,80 €
- 87 2017 Sauvignon Blanc trocken 12,5 %/10,80 €
- 87 2017 Riesling trocken „vom Muschelkalk“ Appenheimer 12,5 %/10,80 €
- 89 2017 Riesling trocken Nierstein Oelberg 12 %/19,50 €
- 90 2017 Riesling trocken Gau-Algesheim Goldberg 12 %/19,50 €
- 88 2017 Riesling trocken Appenheim Hundertgulden 12,5 %/19,50 €
- 90 2017 Weißer Burgunder trocken Appenheim Eselspfad 13 %/19,50 €
- 88 2017 Sauvignon Blanc trocken St. Laurenzikapelle 13 %/19,50 €
- 89 2017 Chardonnay trocken St. Johann Steinberg 13 %/19,50 €
- 87 2016 Spätburgunder trocken Appenheim 13 %/14,50 €



Jürgen Hofmann

LAGEN

- HUNDERTGULDEN (APPENHEIM)
- ESELSPFAD (APPENHEIM)
- ÖLBERG (NIERSTEIN)
- ST. LAURENZIKAPELLE (GAU-ALGESHEIM)
- STEINBERG (ST. JOHANN)

REBSORTEN

- RIESLING (25 %)
- SAUVIGNON BLANC (20 %)
- WEISSBURGUNDER (15 %)
- SILVANER (15 %)
- CHARDONNAY
- SPÄTBURGUNDER
- SCHEUREBE
- HUXELREBE