

Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

Muschelkalk Jürgen Hofmann



Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE

Zwischen Mainz und Bingen, etwa 5 km vom Rhein entfernt, liegt das Weindörfchen Appenheim. Hier im nördlichen Rheinhessen befanden sich vor rund 20 Mio. Jahren die Ausläufer des Urmeeres. Die besten Weinbergslagen prägt daher Muschelkalk aus dem Tertiärzeitalter, der mineralisch-expressive Weine hervorzubringen vermag. Bei einem Spaziergang durch die Weinberge erinnern Versteinerungen noch allerorts an diese Zeit. Gerade in Hofmanns Rieslingen spiegeln sich die geologischen und klimatischen Vorzüge dieses Fleckchens Natur wider.

Jürgen Hofmann haben es vor allem sein **Hundertgulden** und das Filetstück des Hundertgulden, der **Goldberg** angetan: eine vielfach unterschätzte Kalksteinlage an den Hängen des Westerberges, die enormes Potenzial birgt. Die Kernlage ist rein nach Süden ausgerichtet und weist mit die höchsten Carbongehalte im deutschlandweiten Vergleich auf. So entstehen Weine mit einem hohen pH-Wert, was eine ausgeprägte Mineralität bei guter Bekömmlichkeit ermöglicht.

[2020 Gutsriesling trocken](#)

14.00
statt 15.50

Trauben vom rotliegenden Schiefer am Roten Hang in Nierstein am Rhein und Kalkböden rund um Appenheim vereinen sich in diesem Gutsriesling zu Mineralität und Würze. Er duftet nach getrockneten Aprikosen und besitzt die feingliedrige, rassige Eleganz einer Ballett-Tänzerin.

[2019 Muschelkalk Riesling trocken](#)

16.00
statt 17.50

Der kleine Hundertgulden stammt von jüngeren Rieslingreben der Grand-Cru-Lage, die auf dieser von Muschelkalk geprägten Top-Lage wachsen. Er schmeckt nach getrockneten Aprikosen und macht mit Salzigkeit, Extrakt und Würze Druck am Gaumen. Seinen besonderen Charakter verdankt er dem Korallenriff, das hier während des Tertiärs die Böden prägte.

[2018 Hundertgulden Riesling Grand Cru](#)

25.00
statt 26.50

Hofmanns persönliches Großes Gewächs: Dicht, voluminös und komplex zeigt sich dieser Riesling, zugleich mineralisch und salzig bei reifen gelben und tropischen Fruchtaromen. Die Trauben stammen ausschließlich vom steilen Südhang der Appenheimer Top-Lage Hundertgulden, dessen Name zur Zeichnung auf dem Weinetikett inspirierte. Muschelkalk aus dem Tertiärzeitalter prägt hier den Boden des mit 50 Jahren ältesten Weinbergs der Hofmanns.

[2018 Goldberg Riesling Grand Cru](#)

25.00
statt 26.50

Reife Aprikose, Pfirsich und Mango in der Nase, Rauch und florale Noten. Die Struktur ist fest und vom Holzbausbau geprägt, athletisch und sehnig, aber nie karg, mit reifer Frucht und Saft, würzige und mineralische Straffierung, konsistent und auch großzügig.
(Falstaff 91/100)