



Hofmann



Kontakt

Weinbau Hofmann GbR
Schulgasse 2
97355 Wiesenbronn
Tel. 09325-6871
Fax: 09325-902672
www.weinbau-hofmann.de
info@weinbau-hofmann.de

Besuchszeiten

Mo.-Sa. 8-19 Uhr, Sonn- und
Feiertage 9-12 Uhr
Probierstube (bis 50 Perso-
nen) für Veranstaltungen

Inhaber

Mario & Heinrich Hofmann

Kellermeister

Mario Hofmann

Rebfläche

6,5 Hektar

Produktion

34.000 Flaschen

Seit 1750 sind die Hofmanns Weinbauern und Büttner (bis 1960) in Wiesenbronn. Michael Hofmann begann 1970 mit der Selbstvermarktung, sein Sohn Heinrich Hofmann übernahm 1993 den 20 Hektar großen Betrieb, einen Teil der Fläche nutzt er für Wein- und Obstbau. Seit 2004 kümmert sich Heinrich Hofmanns Sohn Mario um den Weinbereich. Die Weinberge liegen in Wiesenbronn in den Lagen Wachhügel und Geißberg, im Casteller Kirchberg, Iphöfer Kalb, Abtswinder Altenberg und Handthaler Stollberg. Silvaner, Müller-Thurgau, Weißburgunder, Bacchus, Riesling und Grauburgunder werden angebaut, dazu die roten Sorten Spätburgunder, Portugieser, Blauburger, Regent, Dornfelder und Domina. 2019 erfolgte die Umstellung auf ökologischen Weinbau, seit 2021 ist man Mitglied bei Naturland. Edelbrände aus der eigenen Brennerei und von eigenen Früchten gewonnene Liköre ergänzen das Sortiment. In einem 200 Jahre alten ehemaligen Kellerhaus, das als Schankwirtschaft und Kegelbahn genutzt wurde, schräg gegenüber vom Weingut gelegen, wurde ein Vinotel mit zwei Zimmern eingerichtet.

Kollektion

Den Jahrgang 2021 hatte Mario Hofmann gut im Griff, die Kollektion präsentiert sich gleichmäßig wie nie. Die Sommerfrischler genannten Basisweine sind alle vier frisch, fruchtbetont und geradlinig, dem eindringlichen, zupackenden Blanc de Noir gilt unsere leichte Präferenz. Der Silvaner anno 1712 ist fruchtbetont, füllig, was auch für die drei trockenen Silvaner-Spätlesen gilt unter denen wir ganz leicht den Wein aus dem Casteller Kirchberg präferieren, der füllig und saftig ist, reife süße Frucht und gute Struktur besitzt. Die trockene Riesling Spätlese zeigt etwas Pfirsich, ist füllig und saftig, die Rieslaner Spätlese ist konzentriert und klar, besitzt viel Frucht und Biss. Unter den beiden 2017er Rotweinen gilt unsere Präferenz dem fruchtbetonten, frischen Blauburger. 

Weinbewertung

- 82** 2021 Rivaner trocken „Sommerfrischler“ | 12,5%/5,75€
- 82** 2021 Bacchus trocken „Sommerfrischler“ | 12,5%/5,75€
- 83** 2021 „Blanc de Noir“ trocken „Sommerfrischler“ | 12,5%/5,75€
- 83** 2021 Silvaner trocken „anno 1712“ | 12,5%/6,75€
- 84** 2021 Silvaner Spätlese trocken Casteller Kirchberg | 13%/8,-€
- 83** 2021 Silvaner Spätlese trocken „alte Reben“ Iphöfer Kalb | 13%/8,-€
- 83** 2021 Silvaner Spätlese trocken Wiesenbronner Geisberg | 13%/8,-€
- 83** 2021 Riesling Spätlese trocken Wiesenbronner Wachhügel | 12,5%/8,50€
- 85** 2021 Rieslaner Spätlese Wiesenbronner Wachhügel | 11,5%/8,50€
- 82** 2021 Rosé trocken „Sommerfrischler“ | 12,5%/5,75€
- 85** 2017 Blauburger trocken Wiesenbronner Wachhügel | 13%/8,-€
- 83** 2017 Spätburgunder trocken Casteller Kirchberg | 13%/8,-€

