



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 + 13-18 Uhr
Probiertube (bis 50 Perso-
nen) für Veranstaltungen

Inhaber

Mario & Heinrich Hofmann

Kellermeister

Mario Hofmann

Rebfläche

5,2 Hektar


Produktion

32.000 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, sowie in den Casteller Lagen Kirchberg und Bausch. Silvaner, Müller-Thurgau, Weißburgunder, Bacchus, Riesling und Grauburgunder werden angebaut, dazu die roten Sorten Spätburgunder, Portugieser, Blauburger, Regent, Dornfelder und Domina. 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

Das gewohnt zuverlässige, gleichmäßige Niveau, das wir nun seit vielen Jahren kennen, kennzeichnet auch die neue Kollektion von Mario und Heinrich Hofmann. Die weißen Sommerfrischler sind frisch und unkompliziert, im ansonsten sehr gleichmäßigen weißen Segment sind es einige Silvaner, die uns besonders gefallen: Der „anno 1712“ ist lebhaft, frisch und zupackend bei reintoniger Frucht, die trockene Spätlese aus dem Geisberg zeigt feine Würze und Birnen im Bouquet, ist füllig und kraftvoll im Mund bei guter Struktur und Frische, die Auslese ist konzentriert, zeigt kandierte Früchte, besitzt gute Substanz und ganz dezente Bitternoten. Sehr gleichmäßig präsentieren sich auch die beiden präsentierten Rotweine. Der Blauburger zeigt gute Konzentration, feine Würze, rote Früchte, ist klar, frisch und zupackend, die trocken Spätburgunder Spätlese aus dem Kirchberg ist lebhaft und klar, besitzt gute Struktur und Grip. 

Weinbewertung

- 80** 2019 Rivaner trocken „Sommerfrischler“ | 12,5%/5,50€
- 81** 2019 Riesling trocken „Sommerfrischler“ | 12,5%/6,50€
- 83** 2019 Silvaner trocken „anno 1712“ | 13,5%/6,50€
- 82** 2019 Silvaner Spätlese trocken Casteller Kirchberg | 13,5%/8,-€
- 83** 2019 Silvaner Spätlese trocken Wiesenbronner Geisberg | 13,5%/8,-€
- 82** 2019 Riesling Spätlese trocken Wiesenbronner Wachhügel | 12,5%/8,50€
- 82** 2019 Weißer Burgunder Spätlese trocken Wiesenbronner Wachhügel | 13,5%/8,-€
- 81** 2019 Grauer Burgunder Spätlese trocken Wiesenbronner Geißberg | 14%/8,-€
- 84** 2019 Silvaner Auslese | 11%/8,50€
- 82** 2019 Rosé trocken „Sommerfrischler“ | 12,5%/5,50€
- 84** 2016 Blauburger trocken | 13%/8,-€
- 84** 2016 Spätburgunder Spätlese trocken Casteller Kirchberg | 13%/8,-€

