



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, 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

Eine überwiegend sehr gleichmäßige Kollektion präsentieren Mario und Heinrich Hofmann in diesem Jahr, in der wir allerdings einen klaren Favoriten benennen können. Der Silvaner Weinart aus dem Jahrgang 2018 zeigt gute Konzentration im Bouquet, feine Würze und Frucht, ist füllig und kraftvoll im Mund bei reifer Frucht und guter Struktur. Der Pinot Blanc Weinart, ebenfalls aus dem Jahrgang 2018, ist konzentriert und würzig im Bouquet bei reifer Frucht, im Mund aber allzu kompakt. Unter den weiteren Weißweinen, alle aus dem Jahrgang 2020, überzeugt die trockene Riesling Spätlese aus dem Wachhügel mit Würze, feiner süßer Frucht und Grip, die trockene Silvaner Spätlese aus dem Casteller Kirchberg, ist frisch und würzig im Bouquet, klar, kraftvoll und geradlinig im Mund, Der Sommerfrischler genannte Rosé setzt ganz auf Frische und Frucht, der 2017er Spätburgunder aus dem Wachhügel ist würzig und geradlinig. 



Weinbewertung

- 80** 2020 Bacchus trocken „Sommerfrischler“ | 12%/5,75€
- 81** 2020 „Blanc de Noir“ trocken „Sommerfrischler“ | 12,5%/5,75€
- 81** 2020 Silvaner trocken „anno 1712“ | 13%/6,75€
- 83** 2020 Silvaner Spätlese trocken Casteller Kirchberg | 13%/8,-€
- 81** 2020 Silvaner Spätlese trocken Wiesenbronner Geisberg | 13%/8,-€
- 85** 2018 Silvaner trocken „Weinart“ | 13,5%/10,50€
- 82** 2020 Riesling Spätlese trocken Wiesenbronner Wachhügel | 12,5%/8,50€
- 79** 2020 Grauer Burgunder Spätlese trocken Wiesenbronner Geißberg | 14%/8,-€
- 82** 2018 Pinot Blanc trocken „Weinart“ | 13,5%/10,50€
- 82** 2020 Rosé trocken „Sommerfrischler“ | 12,5%/5,75€
- 82** 2017 Spätburgunder trocken Wiesenbronner Wachhügel | 13%/8,-€
- 81** 2017 „Amalia“ Rotweincuvée trocken | 13%/8,-€

