

AJ
HOFMANN

Weingut Alois und Jürgen Hofmann

Strüther Straße 7 · 97285 Röttingen
Telefon 093 38/15 77 · info@weinguthofmann.com
www.weinguthofmann.com

Gault&Millau

falstaff



eichelmann



Slow Food



Feinschmecker



DAS TAUBERSCHWARZ WEINGUT IM TAUBERTAL



Tradition und Moderne

Seit über 30 Jahren nun, gehen bei uns jahrzehntelange Erfahrung sowie die ständige Neugier auf Neues Hand in Hand.

Alois Hofmann hat im Jahr 1991 mit damals 1,3 Hektar Rebfläche damit begonnen, seine Trauben selbstständig auszubauen und zu vermarkten.

Sohn Jürgen Hofmann stieg nach seiner Ausbildung zum Winzer und seinem abgeschlossenen Weinbau und Oenologie Studium in Geisenheim mit in das Familienweingut ein.

Bis heute hat sich die Rebfläche auf knapp 10 Hektar erweitert, die nächste Generation steht mittlerweile auch in den Startlöchern.

Tochter Sophie Hofmann hat in ihrer Winzerausbildung, die sie in der Pfalz absolvierte, neue Eindrücke sammeln können.

Die stetige Weiterentwicklung steht bei uns früher wie auch heute im Fokus.

Nur durch jahrzehntelange Erfahrung über Klima und Bodenstrukturen, durch die Liebe zur Natur sowie durch die Wissensübermittlung und den damit verbundenen regen Austausch zwischen den Generationen, verwirklichen wir unsere Ziele jedes Jahr aufs Neue.



Unser Weingut

Röttingen liegt im südlichsten Dreieck von Würzburg, Rothenburg o. d. Tauber und Bad Mergentheim an der Romantischen Straße.

Hier gedeihen die südlichsten Trauben Frankens.

Unsere Reben wachsen in den Lagen Röttinger Feuerstein, Schäfersheimer Klosterberg und Markelsheimer Probstberg.

Die meisten unserer Weine kommen aus dem Röttinger Feuerstein. Hier findet man das Grundgestein Muschelkalk, welches von weißen Quarzadern, den sogenannten Feuersteinen, durchzogen ist. Diese Bodenstruktur verleiht unseren Feuerstein Weinen ihre unverwechselbare Mineralität, Struktur und Eleganz.

Durch so viel Handarbeit wie möglich, qualitätssteigernde Maßnahmen im Weinberg selbst und die schonende Verarbeitung im Keller kommen wir unserem Qualitätsanspruch nach. So erfüllen wir unser Ziel, filigrane, bekömmliche, unverwechselbar mineralische und terroirgeprägte Weine auszubauen.



Unsere Weißweine

Unsere HOFMANN-Weißweine gliedern sich in elegant, edel und exklusiv. Das Repertoire erstreckt sich von fruchtiger Leichtigkeit, wunderbarer Aromenvielfalt bis hin zu feiner Mineralität. Auf unseren Rebflächen befinden sich zu 60 Prozent weiße Rebsorten.



Leichtigkeit - Eleganz - Tiefgang

Unsere Qualitätspyramide beginnt mit den **ELEGANTEN** Weinen. Diese zeichnen sich vor allem durch ihre beschwingte Leichtigkeit und fruchtige Eleganz aus. Diese Weine bauen wir in Edelstahltanks aus wo sie ihre Frische und Leichtigkeit über die Lagerung behalten.

Unsere **EDLEN** Weine bestehen aus unseren Spätlesen, sowie dem Chardonnay und dem Weissburgunder. Hier spielen wir teilweise mit Holz und lagern Teile unter anderem auch in Barriquefässern.

Die Weine haben eine wunderbare Aromenvielfalt und vor allem die Rieslinge sind sehr Feuerstein geprägt.

Zu unseren **EXKLUSIVEN** Weinen zählen Silvaner und Chardonnay, die wir vollkommen in Barriquefässern und in Stückfässern ausbauen. Hier entwickeln sie eine unverwechselbare Struktur. Zu unseren Besonderheiten im Weingut zählt aber vor allem unser Silvaner „Feuerstein trifft Granit“. Dieser Wein wird in Granitfässern vergoren und ausgebaut. Der Granit verleiht dem Wein eine unglaubliche Mineralität.

WEISSWEINE

Elegant

FLINT cuvée blanc

FLINT cuvée blanc ist ein trockener feiner Weißwein, aus unseren Weißwein-Rebsorten Silvaner, Riesling, Müller-Thurgau und Bacchus. Er überzeugt durch Frische, Lebendigkeit und ansprechende, klare Aromatik mit wunderbarer Aromenvielfalt getragen von extrem feiner Säure und Fruchtigkeit.



Bacchus

dezente Restsüße und milde Säure; fruchtiger, saftiger Bacchus; Aromen von Johannisbeeren und frischen Trauben

Rivaner

frisch und fruchtbetont, lebhaft und klar im Mund; leichter, ausgewogener und fröhlicher Frühlingwein

Silvaner Kabinett

klare Frucht und feines intensives Feuerstein-Aroma; schöne reife Säure, die ihn zum vielseitigen Essensbegleiter macht

Riesling Kabinett

klar, filigran und reintönig; feine Frucht und Harmonie; spielerische, finessenreiche Leichtigkeit



Edel

Chardonnay

Zitrusaromen mit Feuerstein unterlegt, mild und gute Fülle

Weissburgunder

zartfruchtiges Bukett, angenehme Säure

Silvaner Spätlese

saftiges Bukett, am Gaumen sehr frisch und notig, feine Frucht nuances von Birne und Quitte

Silvaner Spätlese ***

feinduftig, klare Aromatik und Eleganz, feiner, edler Kern



Riesling Spätlese***

eleganter Riesling mit Spritzigkeit und Finesse, feiner mineralischer Nachhall vom Feuersteinboden

Riesling Spätlese St. Martin

edle Spätlese, facettenreiche Aromatik, feine Restsüße - nach dem späten Lesezeitpunkt benannt

Exklusiv

Silvaner „R“

unsere Steillagen-Selection, im Barrique vergoren, feiner mineralischer Nachhall vom Feuersteinboden

Muschelkalk trifft Granit

unsere Silvaner Spätlese, im Granitfass vergoren, einzigartige Mineralität und Finesse

Chardonnay „R“

Trauben-Selection, im Barrique vergoren, reife gelbe Fruchtaromen mit angenehm weicher Struktur



Unsere Rotweine

Alle unsere HOFMANN-Rotweine sind vollständig durchgegoren und erfahren eine natürliche Maischegärung und eine individuelle Holzfasslagerung. Im Holzfass herrschen beste Reifebedingungen, hier kann sich unser Rotwein voll entfalten. Wir bewirtschaften 40 Prozent Rotweinreben.



Individuelle Holzfasslagerung und Reifung

Alle unsere HOFMANN-Rotweine erfahren eine natürliche Maischegärung.

Unsere **EDLEN** Rotweine Domina, Spätburgunder, Schwarzriesling und Tauberschwarz lagern wir in großen Holzfässern. Die leichte Eintragung durch das Holz gibt den Weinen Kraft und eine unverwechselbare Struktur.

Die **EXKLUSIVEN** Weine lagern individuell in Barriquefässern und reifen dort mindestens 18 Monate. Diese speziell selektierten Weine werden im Weingut HOFMANN mit »R« und »RR« gekennzeichnet.

In den Tauberschwarz, Spätburgunder, Cabernet franc und Merlot Weinbergen werden deshalb sehr ertragsreduzierende und somit qualitätssteigernde Maßnahmen getroffen. Mit gezielten Ausbrecharbeiten im Frühjahr und Entblätterung in der Traubenzone.



ROTWEINE

Edel

FLINT cuvée rouge

FLINT cuvée rouge ist ein trockener, kräftiger Rotwein mit vielfältiger Frucht aus unseren Rotwein-Rebsorten Spätburgunder, Tauberschwarz, Schwarzriesling und Regent

Domina

an reife Waldbeeren erinnernd, kräftig-reifes Tannin

Schwarzriesling

schöne Fülle, tolle Fruchtaromatik, samtige Gerbstoffnote

Spätburgunder

tolle Eleganz und Finesse, ein Wein mit großer Harmonie



Tauberschwarz

Urrebe des Taubertals
feiner Duft, zartbitter
im Abgang



Exklusiv

Sophie-Marie »R«

feine, vollmundige und elegante Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc, im Barrique-Fass ausgebaut

Spätburgunder »R«

im Barrique-Fass ausgebaut;
fein, elegant, nachhaltig markant;
interessante Gerbstoffnote



Spätburgunder »RR«

nur die schönsten und besten Trauben werden für den »RR« ausgesucht und dann in Francois Frères Barrique-Fass gelagert, feine Aromenvielfalt von Waldbeeren, Kirsch- und Vanillearoma

Tauberschwarz „R“

FEUERSTEIN

18-monatige Lagerung in Röttinger Eiche

Tauberschwarz „R“

PROBSTBERG

Finesse und Kraft

Tauberschwarz „RR“

ausdrucksstark, fruchtintensiv
nach Weichseln schmeckend





Tauberschwarz

Von unseren 10 Hektar Rebflächen bewirtschaften wir ca. 1,4 Hektar mit der Rebsorte Tauberschwarz.

Tauberschwarz ist eine autochthone Rebsorte, das bedeutet die Rebsorte ist im Taubertal beheimatet und wird daher auch als die Urrebe des Taubertals bezeichnet.

In alten Chroniken ist erwähnt, dass die Weinberge bei Röttingen bereits vor ca. 150 Jahren zu 90 Prozent mit Tauberschwarz bestockt waren.

Im Zuge der Weinbauflurbereinigung in den 1950er bis 1960er Jahren wurden die Tauberschwarzreblächen allerdings gerodet. So gab es 1966 nur noch einen Weingärtner in Ebertsbronn, der 515 Rebstöcke Tauberschwarz als Versuchsanlage bewirtschaftete. Im Winter 1978 auf 1979 konnte man im Taubertal bis zu minus 26 Grad messen, dabei erfroren so gut wie alle Reben bis auf die Tauberschwarzanlage in Ebertsbronn. Nach diesem Ereignis fand eine züchterische Auslese statt und ab den 90er Jahren wurde die Rebsorte im Taubertal wieder gepflanzt. Wir bauen die Rebsorte Tauberschwarz seit 1999 wieder an.

Die Urrebe des Taubertals

Unser Ziel ist, der Rebsorte ihre Anerkennung wieder zurück zu geben, die sie verdient.

Im Weinberg ist die Rebsorte sehr arbeitsaufwändig im Angesicht der Entlaubungsarbeiten. Um den Beeren die nötige Sonneneinstrahlung zu ermöglichen, müssen wir hier die Geiztriebe und Geiztrauben, die sich bei dieser Sorte stark entwickeln per Hand entfernen.

Im Herbst lesen wir die Trauben selektiv mit der Hand, nach der Maischegärung im Gärküf kommen die Weine dann in Barriquefässer aus Röttinger Eiche und reifen dort mindestens 18 Monate.

Dadurch kommen Aromen von Weichsel und Zartbitterschokolade hervor.

Den Tauberschwarz bauen wir zum edlen Tauberschwarz „R“ Feuerstein, Tauberschwarz „R“ Probstberg und Tauberschwarz „RR“ Feuerstein aus.

Mit dem Tauberschwarz „R“ Probstberg wurden wir schon 2015 und 2019 in der Kategorie „Unterschätzte Sorten“ beim Deutschen Rotweinpreis ausgezeichnet. Im Jahr 2024 haben wir in der Kategorie „Deutsche Klassiker“ mit unserem exklusiven Tauberschwarz den zweiten und dritten Platz beim Deutschen Rotweinpreis gewonnen.

Weingutführungen und Weinproben

Ein Blick hinter die Kulissen mit einem Spaziergang durch die Weinberge oder einer Besichtigung unseres Weinkellers. Erfahren Sie mehr über unser Weingut, wie wir arbeiten, was uns wichtig ist und wofür wir stehen:

**Edle Feuerstein-Weine
mit Charakter**

Für Gruppen ab ca. 15 Personen können Sie unsere Weine auch gerne am Abend in unserer Heckenwirtschaft in geselliger Runde kennenlernen. Wir gestalten Ihnen Ihre Weinprobe gerne individuell, wie Sie es möchten: Mit oder ohne Vesper und hochwertiger Käseauswahl, mit einem Spaziergang durch die Weinberge oder einer Besichtigung unseres Weinkellers. Wir stimmen auch gerne die Anzahl der Weinproben flexibel auf Ihre Wünsche ab!

Ansprechpartner:
Jürgen Hofmann

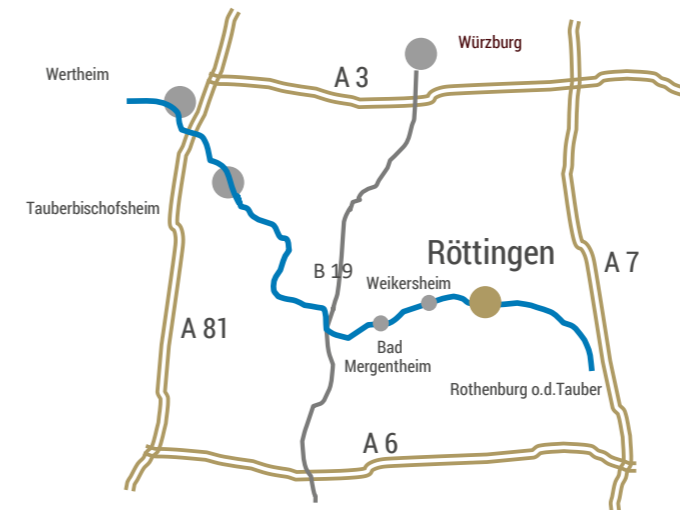
Telefon: 09338/ 1577

E-Mail:
info@weinguthofmann.com





Wir sind für Sie da – Unser Weinverkauf



Öffnungszeiten Weinverkauf

- MO 9.00 - 11.30 Uhr
- DI 9.00 - 11.30 Uhr
- MI 9.00 - 11.30 Uhr & 13.00 - 18.00 Uhr
- DO 9.00 - 11.30 Uhr & 13.00 - 18.00 Uhr
- FR 9.00 - 11.30 Uhr & 13.00 - 18.00 Uhr
- SA 9.00 - 11.30 Uhr & 13.00 - 18.00 Uhr
- SO geschlossen

Ansprechpartner/-in: Gertrud Hofmann
Telefon: 09338/1577
E-Mail: info@weinguthofmann.com