



Höfflin



Kontakt

Biologisches Weingut Höfflin
Schambachhof
79268 Bötzingen
Tel. 07663-607030
www.weingut-hoefflin.de
info@weingut-hoefflin.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-12 + 13-17 Uhr
Sa. 10-16 Uhr
oder nach Vereinbarung

Inhaber

Matthias Höfflin

Betriebsleiter

Matthias Höfflin

Kellermeister

Horst Frei

Rebfläche

15 Hektar

Produktion

70.000 Flaschen

Seit über 10 Jahren widmet sich Matthias Höfflin dem natürlichen Ausbau der Weine, und in diesem Zeitraum haben sich die Weine stark verändert, haben an Ausdruck und Individualität gewonnen. Alles begann 1970, als die Familie Höfflin in das Schambachtal ausgesiedelt ist, einem Kastental bei Bötzingen, seit 1974 wird der Hof – Obst, Gemüse, Reben – biologisch bewirtschaftet (Bioland). 1994 wurde zur Weinlagerung ein Keller gebaut, dessen Dach mit einer Erdschicht bedeckt und begrünt ist. Mit der Selbstvermarktung begann man erst nachdem Matthias Höfflin seine Ausbildung beendete und im Keller die Regie übernahm. Die Weinberge liegen in Bötzingen sowie im benachbarten Eichstetten. Da die Lagen dort zu sehr großen Lagen zusammengefasst wurden, verzichtete Matthias Höfflin lange Zeit auf Lagenbezeichnungen, einige Jahre lang nutzte er die Gewannnamen für seine Spitzenweine, inzwischen aber werden alle Weine als Landwein vermarktet und sie tragen den Namen von Tieren und Pflanzen, die in den einzelnen Weinbergen beheimatet sind. Im Anbau dominieren die Burgundersorten, allen voran Spätburgunder, gefolgt von Grau- und Weißburgunder. Dazu gibt es Chardonnay und Auxerrois, aber auch etwas Gewürztraminer. Muskateller und Sauvignon Blanc, aber auch pilzresistente Sorten wie Souvignier Gris, Regent und Johanniter, sowie Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Nebbiolo. Alle Weißweine werden generell mit Maischestandzeiten von bis zu drei Tagen ausgebaut, es gibt auch ein umfangreiches Sortiment mit maischevergorenen Weißweinen. Seit über zehn Jahren arbeitet Matthias Höfflin mit stark reduzierter und später Schwefelung. Alle Weine werden spontanvergoren und durchgegoren ausgebaut. Die Prestige-Qualitäten aus Einzellagen werden im Holzfass ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. 2015 wurden die Etiketten neu gestaltet, sie zeigen nun die kristalline Struktur der Weine, von einem Schweizer Labor unter dem Mikroskop fotografiert. Der 2019 begonnene Neubau von Keller und Kelterhalle wurde 2022 abgeschlossen.

Kollektion

Die Cuvée Prestige besteht aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier und wurde zwei Jahre auf der Hefe ausgebaut. Sie zeigt feine rauchige Noten, Frische, etwas rote Früchte, ist klar und harmonisch im Mund, besitzt gute Substanz, Frische und Grip – ein feiner Einstieg ins Programm. Die Basisqualität ist höher denn je, weswegen Matthias Höfflin die „Löss“-Weine im Jahrgang 2020 auch unfiltriert abgefüllt hat. Der Weißburgunder ist frisch, würzig, klar und zupackend, besitzt gute Struktur und Grip. Der Grauburgunder ist noch etwas konzentrierter und eindringlicher im Bouquet, besitzt im Mund ebenfalls viel Frische, Struktur und Biss. Die 2020er Weißweine der Prestige-Linie sind alle hervorragend. Der Weißburgunder Kaisermantel ist herrlich eindringlich, reintonig und konzentriert im Bouquet, füllig und kraftvoll im Mund,

besitzt viel reife Frucht und Substanz. Der Chardonnay Weinschwärmer, auf der Hefe im 500 Liter-Fass ausgebaut, ist konzentriert, herrlich eindringlich, besitzt Komplexität, Fülle, Kraft und Grip. Der Sauvignon Blanc Bienenfresser, ebenfalls auf der Hefe im 500 Liter-Fass ausgebaut, ist recht würzig, eindringlich, in der Frucht sehr klar, besitzt Fülle und Kraft, gute Struktur, Frucht und Druck. Der maischevergorene Müller-Thurgau ist intensiv und konzentriert, stoffig, kraftvoll, hat Substanz und Grip, ist noch enorm

jugendlich, der maischevergorene Gewürztraminer zeigt viel Duft und Intensität, ist stoffig, enorm konzentriert, strukturiert – dass diese Art Wein exzellent reifen wird, lässt der 2017er maischevergorene Grauburgunder erahnen, der immer noch enorm stoffig und jugendlich ist. Der „NAPurTUR“, eine im Stahltank ausgebaute maischevergorene Cuvée aus Weißburgunder und Grauburgunder, besitzt intensive Würze und Schalenaromatik, er ist zupackend, strukturiert, verschlossen, hat Grip – braucht Zeit. Die drei Rotweine stammen alle aus dem Jahrgang 2019 und wurden im Barrique ausgebaut. Die Cuvée Rufus aus etwa gleichen Anteilen Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc ist intensiv würzig und eindringlich, zeigt dunkle Früchte, besitzt Fülle und Kraft, gute Struktur und Substanz. Der Spätburgunder Schwarzkehlchen zeigt rote Früchte, dezent rauchige Noten, viel Frische, ist kraftvoll und zupackend, besitzt gute Struktur, Tannine und viel Grip; der Spätburgunder Rotkehlchen ist noch etwas kraft- und druckvoller, braucht Zeit und Luft, etwas Flaschenreife wird beiden guttun. Spannende Kollektion! ►

Weinbewertung

- 88** 2018 „Cuvée Prestige“ Sekt extra brut | 12,5%/22,50€
- 88** 2020 Weißer Burgunder trocken „Löss“ | 13,5%/12,50€
- 88** 2020 Grauer Burgunder trocken „Löss“ | 12,5%/12,50€
- 90** 2020 Weißer Burgunder trocken „Prestige“ „Kaisermantel“ | 14%/21,-€
- 90** 2020 Chardonnay trocken „Prestige“ „Weinschwärmer“ | 13,5%/28,-€
- 90** 2020 Sauvignon Blanc trocken „Prestige“ „Bienenfresser“ | 13,5%/28,-€
- 90** 2020 Müller-Thurgau trocken „Prestige“ „Maischevergoren“ | 10,5%/25,50€
- 88** 2021 „NAPurTUR“ trocken „maischevergoren“ | 11,5%/18,50€
- 91** 2017 Grauer Burgunder „maischevergoren“ | 13%
- 91** 2020 Gewürztraminer trocken „Prestige“ „maischevergoren“ | 13%/38,-€
- 89** 2019 „Rufus“ Rotweincuvée trocken „Prestige“ Barrique | 13,5%/25,50€
- 90** 2019 Spätburgunder trocken „Prestige“ Barrique „Schwarzkehlchen“ | 13%/28,-€
- 91** 2019 Spätburgunder trocken „Prestige“ Barrique „Rotkehlchen“ | 13,5%/42,-€



Matthias Höfflin

Lagen

Schambach (Bötzingen)
Breitenacker (Bötzingen)
Biegarten (Bötzingen)
Wächelberg (Bötzingen)
Endhahlen (Bötzingen)
Meisenthal (Bötzingen)
Fohberg (Bötzingen)
Laire (Bötzingen)

Rebsorten

Spätburgunder (25%)
Grauburgunder (25%)
Weißburgunder (15%)
Chardonnay (10%)



Kristallfoto unseres Bio-Weins **sofach**

höfflin

SPÄTBURGUNDER PRESTIGE

2012_Biegarten_Barrique_unfiltriert