★★★★½ Höfflin

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

Besuchszeiten
Mo.-Fr. 9-12 + 14-17 Uhr
Sa. 10-14 Uhr
oder nach Vereinbarung
jeden 1. Freitag im Monat
WeinAusZeit auf dem
Weingut

Inhaber
Matthias Höfflin
Betriebsleiter
Matthias Höfflin
Kellermeister
Horst Frei
Rebfläche
17 Hektar
Produktion
100.000 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. Heute wird er im Betrieb von Sohn Julian unterstützt. 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; 2023 wurden die Etiketten weiterentwickelt. Der 2019 begonnene Neubau von Keller und Kelterhalle wurde 2022 abgeschlossen.

Kollektion

Jahr für Jahr werden die Kollektionen spannender, das gilt auch in diesem Jahr wieder. Wie schon im Vorjahr ist das Basisniveau enorm hoch. Der Auxerrois Löss ist würzig, reintönig, herrlich eindringlich, ist frisch, klar und zupackend, besitzt feine Frische und Grip. Der Grauburgunder Löss ist intensiv und fruchtbetont im Bouquet, frisch, klar und kraftvoll im Mund, besitzt viel Frucht. Der Lössperle genannte Muskateller ist würzig im Bouquet, ein wenig aggressiv, sehr frisch im Mund, zupackend, hat Grip. Großartig sind die als Fassproben verkosteten Lagen-Weißweine, die als Landweine bedauerlicherweise keine Lagenbezeichnungen tragen dürfen, obwohl sie ausgesprochen individuell und authentisch sind. Der 20 Monate im 500 Liter-Fass ausgebaute Weißburgunder Kaisermantel ist intensiv, herrlich eindringlich, zeigt faszinierend viel Frucht, ist füllig, kraftvoll, komplex, intensiv, enorm nachhaltig. Der genauso ausgebaute Chardonnay Weinschwärmer zeigt viel Intensität und herrlich viel Frucht, ist füllig, saftig, komplex, druckvoll und lang. Auch der Sauvignon Blanc Bienenfresser setzt ganz auf Intensität, ist dominant, würzig, kraftvoll, noch sehr jugendlich. Der 2019er Souvignier Gris aus der Weinwerkstatt, zeigt viel Intensität und Würze, ist dominant, füllig, besitzt viel Substanz und eine dezente Bitternote. Noch ein Jahr älter ist der Grauburgunder NaturTalent, der nach 24 Stunden Maischestandzeit vier Jahre im Barrique ausgebaut und im April 2023 abgefüllt wurde, er ist konzentriert, stoffig, kompakt, besitzt viel Substanz. Der 2019er Rosé aus der Weinwerkstatt ist intensiv, herrlich eindringlich und dominant, stoffig, enorm kraftvoll, etwas Flaschenreife kann nicht schaden. Die drei Spätburgunder stammen aus dem Jahrgang 2020. Dem „Prestige oxidativ Löss/Lehm“ wurde kein Schwefel zugesetzt, er zeigt viel Intensität im Bouquet, rote Früchte, eindringlich florale Noten, ist frisch, klar, zupackend, hat viel Grip. Der Spätburgunder Schwarzkehlchen ist konzentriert, leicht rauchig, zeigt viel reife Frucht, rote und dunkle Früchte, er ist stoffig im Mund, kraftvoll, kompakt, braucht noch etwas Zeit – der 2019er hat seit letztem Jahr enorm zugelegt. Viel Zeit braucht normalerweise auch der Spätburgunder Rotkehlchen, aber der 2020er ist erstaunlich präsent, reintönig, eindringlich und konzentriert, ist komplex, druckvoll, lang und nachhaltig, ein faszinierender Wein – und eine faszinierend eigenständige Kollektion – für Individualisten!

Matthias & Julius Höfflin

Weinbewertung

87	2022 Auxerrois „Löss“ I 11,5%/13,-€
88	2021 Grauer Burgunder „Löss“ I 12%/13,-€
88	2022 Muskateller „Lössperle“ I 12%/13,-€
(93)	2021 Weißer Burgunder trocken „Kaisermantel“ I 13,5%/23,-€
(92)	2021 Chardonnay trocken „Weinschwärmer“ I 12%/29,-€
(90)	2021 Sauvignon Blanc trocken „Bienenfresser“ I 12,5%/29,-€
89	2019 Souvignier Gris „Prestige Weinwerkstatt“ (NaturTalent) I 14%/27,-€
90	2018 Grauer Burgunder „NaturTalent“ I 13,5%/44,-€
90	2019 Rosé „Weinwerkstatt“ (NaturTalent) I 12,5%/38,-€
90	2020 Spätburgunder „Prestige oxidativ Löss/Lehm“ I 13%/27,-€
91	2020 Spätburgunder trocken „Prestige“ Barrique „Schwarzkehlchen“ I 12,5%/32,-€
93	2020 Spätburgunder trocken „Prestige“ Barrique „Rotkehlchen“ I 12%/42,-€

Lagen
Schambach (Bötzingen)
Breitenacker (Bötzingen)
Biegarten (Bötzingen)
Wächtelberg (Bötzingen)
Endhahlen (Bötzingen)
Meisenthal (Bötzingen)
Fohberg (Bötzingen)
Laire (Bötzingen)

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