



Höfflin



Kontakt

Biologisches Weingut Höfflin
Schambachhof
79268 Bötzingen
Tel. 07663-607030
<https://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 Julius 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 pilz-resistente Sorten wie Sauvignier Gris (mit dem ältesten Sauvignier Gris-Weinberg weltweit, 2003 gepflanzt), 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, Kelterhalle und Verkostungsraum wurde 2022 abgeschlossen.



Kollektion

Die Weine von Matthias Höfflin werden immer fordernder, und damit meinen wir nicht die Naturweine, die nun Naturreich heißen und quasi von Haus aus fordernd und anstrengend sind, sondern die weißen Spitzenweine, die sich mehr und mehr den Naturreich-Weinen annähern. Die nicht dosierte Cuvée Prestige aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier ist auch im Jahrgang 2020 wieder ein wunderschöner Einstieg ins Sortiment, zeigt würzig-rauchige Noten und gute Konzentration, ist klar, frisch und zupackend im Mund, besitzt Länge und Grip. Hohes Einstiegsniveau zeigen dann einmal mehr die Löss genannten Basisweine. Der Auxerrois ist lebhaft, fruchtbetont und

reintönig, besitzt Struktur und Grip. Der Sauvignier Gris ist zurückhaltend, recht würzig, besitzt feine Frucht und Grip. Der Grauburgunder, Jahrgang 2022, zeigt gute Konzentration, reintönige Frucht, feine Frische, ist kraftvoll, klar und zupackend. Jenseits der Löss-Linie ist es dann vorbei mit Frucht, nun steht ganz die Struktur im Mittelpunkt. Bei den Naturreich-Weinen sowieso: Der maischevergorene 2022er Müller-Thurgau zeigt etwas Orangen- und Zitronenschalen, viel Würze, ist stoffig, kraftvoll, direkt, sehr präsent und ausgewogen. Deutlich unruhiger und etwas ruppiger ist der zwei Jahre ältere Orange-Sauvignier Gris, intensiv, oxidativ, viel Kraft und viel Stoff, viel Tannine, man kann ihn getrost noch eine Weile liegen lassen. Das gilt auch für die drei folgenden Weißweine aus dem Jahrgang 2022. Der Weißburgunder, nun Waldbrettspiel genannt, zeigt enorm viel Würze und Duft im wenig einladenden Bouquet, ist im Mund dann enorm stoffig und konzentriert, kraftvoll und dominant, mit jugendlichen Bitternoten und viel Substanz. Der Chardonnay, nun Goldammer genannt, zeigt deutlich Holz im Bouquet, viel Konzentration, ganz dezente Frucht, ist füllig, kraftvoll, kompakt, besitzt feine Frische und gute Struktur im Finish, ist noch jugendlich. Und auch der dritte im Bunde, der Sauvignon Blanc, erhielt aus markenrechtlichen Gründen einen neuen Namen, heißt nun Zaunkönig, er ist offen und intensiv mit einer eigenwilligen Stachelbeernote, auch grasigen Noten, ist kraftvoll, zupackend, ganz Struktur und Grip, noch enorm jugendlich – man sollte ihm auf jeden Fall noch etwas Flaschenreife gönnen. Die Rufus-Cuvée zeigt intensive Frucht, Kirschen, dezent Schokolade, ist füllig, stoffig, hat Grip. Die beiden Spätburgunder hatten wir schon im vergangenen Jahr vorgestellt, das Schwarzekehlchen ist heute duftiger, das Rotkehlchen wunderschön relaxed. —



Weinbewertung

- 89** 2020 „Cuvée Prestige“ Sekt brut nature | 13%/28,-€
- 88** 2023 Auxerrois „Löss“ | 12%/13,-€
- 87** 2023 Sauvignier Gris trocken „Löss“ | 11,5%/13,-€
- 88** 2022 Grauer Burgunder „Löss“ | 12,5%/13,-€
- 91** 2022 Müller-Thurgau „maischevergoren“ „Naturreich“ | 11%/27,-€
- 90** 2022 Weißer Burgunder trocken „Waldbrettspiel“ | 13%/31,-€
- 90+** 2022 Chardonnay „Goldammer“ | 13,5%/31,-€
- 90+** 2022 Sauvignon Blanc „Zaunkönig“ | 12,5%/31,-€
- 90+** 2020 Sauvignier Gris „Orange“ „Naturreich“ | 14%/27,-€
- 89** 2019 „Rufus“ Rotweincuvée trocken „Prestige“ Barrique | 13,5%/25,50€
- 90** 2020 Spätburgunder trocken „Prestige“ Barrique „Schwarzekehlchen“ | 12,5%/32,-€
- 93** 2020 Spätburgunder trocken „Prestige“ Barrique „Rotkehlchen“ | 12%/42,-€



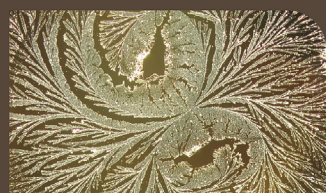
Matthias Höfflin

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%)



Schwarzekehlchen
Spätburgunder

höfflin