

HÖFFLIN



KONTAKT

Biologisches Weingut Höfflin
Schambachhof
79268 Bötzingen
Tel. 07663-1474
Fax: 07663-1461
www.weingut-hoefflin.de
info@weingut-hoefflin.de

Inhaber

Matthias Höfflin

Rebfläche

12 Hektar

Produktion

70.000 Flaschen

BESUCHSZEITEN

Mo.-Fr. 8:30-12 Uhr, Do./Fr. auch
13-17 Uhr, Sa. 10-16 Uhr oder
nach Vereinbarung



höfflin
SPÄTBURGUNDER PRESTIGE
2012_Biegarten_Barrique_unfiltriert

Die Höfflins sind 1970 in das Schambachtal ausgesiedelt, 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, seit einigen Jahren nutzt er die Gewannnamen für seine Spitzenweine. Im Anbau dominieren die Burgundersorten, allen voran Spätburgunder, gefolgt von Grau- und Weißburgunder. Dazu gibt es Chardonnay und Auxerrois, aber auch etwas Gewürztraminer. Muskateller, Sauvignon Blanc und Sauvignon Gris, aber auch pilzresistente Sorten wie Regent, Cabernet Carbon, Cabernet Carol (die zusammen die Cuvée Rufus ergeben) und Johanniter. Diese pilzresistenten Rebsorten sollen zukünftig ein Drittel der Rebfläche einnehmen. Alle Weine werden spontanvergoren und durchgegoren ausgebaut. 2015 wurden die Etiketten neu gestaltet, sie zeigen nun die kristalline Struktur der Weine, von einem Schweizer Labor unter dem Mikroskop fotografiert. Seit der ersten Ausgabe empfehlen wir die Weine von Matthias Höfflin. Mehr zufällig sind wir bei einer Veranstaltung mit Biowinzern auf ihn aufmerksam geworden. Die Qualität seiner Weine überraschte uns, wobei wir damals seine reintonigen weißen Burgunder präferierten. Seither steigerte er sich kontinuierlich, die Weine haben an Kraft und Konzentration gewonnen, vor allem auch im roten Segment, bieten Stoff und Fülle, sind kompromisslos vinifiziert, immer eigenständiger, manchmal auch eigenwilliger geworden in den letzten Jahren, nicht mehr so zugänglich, fordernder, puristischer. Sicher mit ein Ergebnis der Spontangärung, die er seit einigen Jahren konsequent praktiziert, die Weine werden dadurch spannender, druckvoller, brauchen aber auch mehr Zeit. Die Weine gewinnen alle mit Flaschenreife an Komplexität, auch die Weißweine, die Rotweine, die jung oft recht verschlossen sind, verlieren das Rigorose, das Harte und Karge, das ihnen jung oft eigen ist, sie sind ganz natürlich vinifiziert, also von sehr guter Haltbarkeit und Entwicklungsfähigkeit.

Kollektion

Ein sehr guter Sekt aus Pinot Noir und Chardonnay eröffnet in diesem Jahr den Reigen, er zeigt feine rauchige Noten, etwas gelbe Früchte, ist füllig und harmonisch, besitzt feine Frische und Biss bei ganz dezent bitter-mineralischen Noten. Die vier 2016er trockenen Kabinett-Weine der Löss_spontan-Klasse zeigen durchgängig sehr gutes Niveau, der geradlinige, zupackende Auxerrois ebenso wie der reintonige, druckvolle Weißburgunder, der

würzige, frische Sauvignier Gris oder der rauchig-frische, kraftvolle Grauburgunder. Die beiden „Löss/Lehm_spontan“-Weine sind etwas fülliger und kraftvoller, der Grauburgunder ist fruchtbetont, strukturiert und zupackend, der Weißburgunder ist fruchtbetont, reintonig, herrlich geradlinig und zupackend. Der Sauvignier Gris aus dem Fohberg zeigt viel Würze und Duft, ist kraftvoll, stoffig, anstrengend, gerbstoffgeprägt. Der Prestige-Gewürztraminer zeigt intensive reintonige Frucht im Bouquet, ist kraftvoll, klar und zupackend im Mund, besitzt gute Struktur und Frucht. Der Meisental-Sauvignon Blanc ist füllig, kompakt, ein ganz klein wenig bitter, der Laire-Chardonnay besitzt viel Druck und Kraft. Der Weißburgunder vom Wächtelberg zeigt rauchige Noten, feine Frische, ist druckvoll und zupackend wie auch der eindringliche Endhahle-Grauburgunder. Die Rotweine stammen alle aus dem Jahrgang 2014. Die etwas gewürzduftige Cuvée besitzt Kraft, Druck und Struktur, der rauchige Schambach-Spätburgunder ist kraftvoll und zupackend, etwas mehr Druck und Substanz noch besitzt der Breitenacker. Klar an der Spitze der Kollektion steht aber in diesem Jahrgang der Biegarten, der gute Konzentration zeigt, reintonige Frucht, frisch und druckvoll im Mund ist, präzise und zupackend, sehr jugendlich. Spannende, sehr eigenständige, teils eigenwillige Kollektion! —

Weinbewertung

- 88 2012 Chardonnay + Pinot Noir Sekt extra brut 12,5 %/18,50 €
- 87 2016 Auxerrois Kabinett trocken „Löss_spontan“ 12 %/9,60 €
- 86 2016 Sauvignier Gris Kabinett „Löss_spontan“ 13 %/9,60 €
- 87 2016 Weißburgunder Kabinett trocken „Löss_spontan“ 13 %/9,60 €
- 87 2016 Grauer Burgunder Kabinett trocken „Löss_spontan“ 12,5 %/9,60 €
- 88 2015 Weißer Burgunder trocken „Löss/Lehm_spontan“ 12,5 %/16,50 €
- 89 2015 Weißer Burgunder trocken „Wächtelberg_spontan“ 14 %/18,50 €
- 90 2015 Grauer Burgunder trocken „Endhahle_spontan_Fumé“ 13,5 %/22,50 €
- 88 2016 Grauer Burgunder trocken „Löss/Lehm_spontan“ 14 %/16,50 €
- 89 2016 Sauvignier Gris trocken „Fohberg_spontan_Fumé“ 13,5 %/22,50 €
- 88 2015 Chardonnay trocken „Prestige_spontan“ „Laire“ 13,5 %/21,- €
- 87 2015 Sauvignon Blanc trocken „Meisental_spontan_Fumé“ 14,5 %/22,50 €
- 89 2016 Gewürztraminer trocken „Prestige_spontan“ 14 %/21,- €
- 88 2014 Spätburgunder trocken „Prestige_spontan“ „Schambach“ 12,5 %/18,50 €
- 88 2014 „Rufus“ Rotweincuvée trocken „Prestige_spontan“ 12,5 %/16,50 €
- 89 2014 Spätburgunder trocken „Prestige_spontan“ „Breitenacker“ 12,5 %/22,- €
- 92 2014 Spätburgunder trocken „Prestige_spontan“ „Biegarten“ 12,5 %/42,- €



LAGEN

- SCHAMBACH
- BREITENACKER
- BIEGARTEN
- WÄCHTELBERG
- ENDHAHLE
- MEISENTAL
- FOHBERG
- LAIRE

REBSORTEN

- SPÄTBURGUNDER (30 %)
- WEISSBURGUNDER (20 %)
- GRAUBURGUNDER (20 %)