



Der Weg zum guten Wein ...vividus - natürlich®



Sommelier
Vividus
empfiehlt:

Art. Nr. 2.366

Deutschland / Franken /
Taubertal
„Schwarzriesling“
Weingut Jürgen Hofmann
Jahrgang 2014



Die Familie:

Tradition und Moderne, Erfahrung und Wissenschaft gehen in dieser Familie Hand in Hand, weil sich nur so ein wirklich guter Wein erzeugen lässt.

Vater Alois hat sein Wissen in jahrelanger Praxis erworben, Sohn Jürgen weiß als Absolvent der Geisenheimer Fachschule um die neuesten Forschungsergebnisse. Nur der rege Austausch zwischen den Generationen lässt Jahr um Jahr die gesetzte Ziel verwirklichen: Bekömmliche Spitzenweine, die in Geschmack und Struktur ihres gleichen suchen.

Weingut: Das Weingut liegt in Röttingen, im Dreieck von Würzburg, Rothenburg und Bad Mergentheim an der Romantischen Straße und hier gedeiht der südlichste Wein Frankens.

Die Familie ist schon seit erdenklichen Zeiten im Weinanbau tätig, doch erst seit 1991 vermarkten sie die Produkte selbst.

Nahezu unser gesamter Wein wächst in der Spitzenlage „Röttinger Feuerstein“, wo der vorherrschende Muschelkalkboden von weißen Quarzadern, dem sogenannten Feuerstein, durchzogen ist. Dies verleiht einem Großteil unserer Weine nicht nur Ihren Namen, sondern auch eine herrliche Mineralität.

Weinbeschreibung: Gewachsen auf Muschelkalkböden, welche aus mit Adern aus Feuerstein durchzogen sind. Dieser Wein ist vollständig durchgegoren und erhielt eine individuelle Holzfass-Lagerung. In diesen Holzfässern herrschen beste Reifebedingungen, und somit konnte sich der Wein voll entfalten. Der Schwarzriesling von Jürgen Hofmann ist in großen Holzfässern ausgebaut. Er hat eine feine Würze und Aromen von Kräutern und roten Beeren.

Weinbaugebiet
DEUTSCHLAND
Franken
Tauberfranken



Name / Lage:	Röttinger Feuerstein
Rebsorte:	Schwarzriesling
Geschmacksrichtung:	trocken
Flascheninhalt:	0,75Liter
Analysewerte:	Alkohol: 13,5%Vol. – Säure: g/l – Restzucker: g/l (Zer0)
Serviertemperatur:	16°C
Weinreifung:	Im großen Holzfass
Allergene:	Enthält Sulfite
Vegan:	Nein, kann Spuren von Eiweiß, Gelatine und Milch enthalten
Gourmetempfehlung:	Harmoniert gut mit Schmorbraten
Rezeptempfehlung:	Taubertaler Schmorbraten
Bodenart:	Lehmiger Muschelkalk
Reisepotential:	2022
Bewertungen:	5,3/6,0 Punkten
Hersteller/ Inverkehrbringer:	Weingut Hofmann www.weinguthofmann.com

©04/17 Klaus Löbbe Wie übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen.

„vividus-natürlich® * - *lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt*

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 * E-Mail: infi@vividus-natuerlich.de * www.vividus-natuerlich.de oder www.bioweinland.de