HÖFLING
WEINGUT

Wirklich große Weine entstehen durch eine Vielzahl optimaler Kleinigkeiten.

Silvaner - Lagenpaket

Nr von 400

GRÜSS GOTT!

KLAUS HÖFLING. Das bin ich.
Als eines von drei Geschwistern habe ich von meinen Eltern 2007 das Weingut übernommen - mit dem Ziel, gemeinsam mit meiner Familie und meinen Mitarbeitern das weiterzuführen, was mein Vater angefangen hat: Ehrliche, charaktervolle und herausragende Frankenweine zu produzieren, die ihre Herkunft zu erkennen geben und die Genuss und Freude bereiten. Vom einfachen Alltagswein bis zum erlesenen Begleiter für die ganz großen Feste.

Ein großer Wein zeichnet sich vor allem durch seine Lagerfähigkeit aus. Diese erreicht man am besten durch die Arbeit im Weinberg. Sprich: durch kompromisslose Ertragsreduktion und einen sorgfältige gewählten Lesezeitpunkt. Gelesen und dabei auch ausgelesen wird bei uns zu mindestens 70 Prozent von Hand. Bei unseren Lagenweinen sowie Großen Gewächsen sogar ausschließlich. Danach geht es im Keller möglichst schonend weiter. Trauben und Maische werden nur durch Schwerkraft bewegt. So minimieren wir die Bitter- und Trübstoffe im Most von Anfang an und müssen sie später nicht wieder herausholen. Denn jede Einflussnahme nimmt dem Wein auch unweigerlich etwas Ursprüngliches. Wir lassen ihm stattdessen lieber viel Zeit. Der längere Hefekontakt führt zudem zu einer besseren Einbindung des Alkohols, zu mehr aromatischer Tiefe, zu mehr Charakter und zu mehr Cremigkeit. Unsere Lagenweine und Großen Gewächse vergären zudem mit den natürlichen Hefen aus dem Weinberg – die sogenannte Spontanvergärung. Nur so erreichen wir die größtmögliche Individualität unserer Weine und ihre natürliche Schönheit – ganz ohne Schminke.

WEIN FÜR ALLE!

GROSSE GEWÄCHSE - Hochkonzentrierte Spitzenweine von den ältesten Rebstöcken und aus den Herzstücken der besten Lagen mit immensem Reifepotenzial.

LAGENWEINE - Sie stehen im Zentrum unseres Angebots und sind ideale Speisebegleiter. Echte Terroirweine mit Komplexität und Reifepotenzial durch niedrige Erträge.

ORTSWEINE - Rebsortentypische Charakterweine. Ausdrucksstark, nicht nur zur fränkischen Küche.

GUTSWEINE - Unkomplizierter Genuss für jedermann und jeden Tag. Frisch, fruchtig, leicht- ohne Wenn und Aber.

TRADITION UND WERTE!

FRANKEN

SILVANER HEIMAT SEIT 1659

360 JAHRE SILVANER

Verwurzelt

Passion für Perfektion

Echt fränkisch

Kulturreich

Trias

SILVANER!

Der gebürtige Österreicher, hat erst in Deutschland sein volles Potenzial entwickelt – vor allem in unserer Region, denn wir sind seit 1659 die Silvaner - Heimat schlechthin. Und ich wage zu behaupten, dass keiner auf der Welt diese Rebsorte so gut beherrscht wie wir Franken. Silvaner - Weine haben von Natur aus eine weniger ausgeprägte Frucht als beispielsweise der Riesling, spiegeln aber genau wie dieser ihr individuelles Terroir- sprich: ihre Herkunft in herausragender Weise wider. Solche Weine erzählen eine ganz individuelle Geschichte im Glas und das macht den Silvaner für mich so spannend. Insgesamt 8 Hektar in vier verschiedenen Lagen haben wir derzeit damit bestockt und bieten so einen weit gefächerten Silvaner-Schwerpunkt in unserem Sortiment – vom Alltagswein bis zum absoluten Spitzengewächs, letztere verkosten Sie jetzt in diesem Paket.

SILVANER KOMPETENZ

2015
BEST OF GOLD

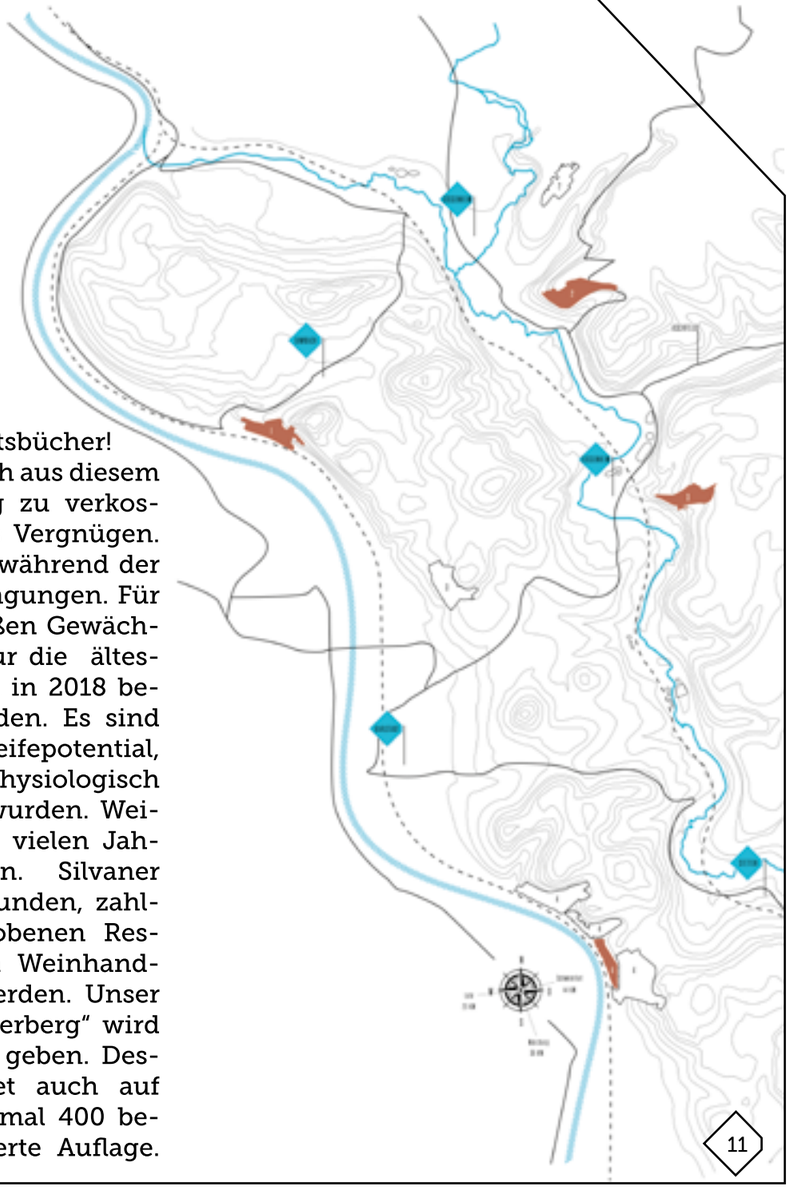
2016
BEST OF GOLD

2017
INTERNATIONALER SILVANERPREIS

2019
INTERNATIONALER SILVANERPREIS

EINZIGARTIG!

Vielfalt macht uns einzigartig!
In unseren vier Weinlagen findet man innerhalb weniger Kilometer die unterschiedlichsten Bodenformationen. Unsere Silvaner - Lagenvielfalt wächst im FIRST, HOMBURG und STEIN auf dem Muschelkalkboden jedoch mit unterschiedlicher Ausprägung. Mit dem Jahrgang 2018 kam noch der KALBENSTEIN, wo der Buntsandstein vorherrscht dazu. Meine Mitarbeiter stellen mich im Keller immer wieder einmal mit Blindverkostungen aus den verschiedenen Lagensilvanern auf die Probe. Sie sind immer wieder erstaunt wie eindeutig ich die Herkunft herausschmecke. Die Landschaft bringt also auf ganz natürliche Weise ein breites Spektrum von unterschiedlichen Weinen hervor. Nun sollen auch Sie dieses Naturschauspiel genießen mit unserem Silvaner- Lagenweinpaket. Komplettiert werden diese vier Einzellagensilvaner durch die beiden Großen Gewächse „Grenzstein“ und „Rotherberg“.



2018-
ein Jahrgang für die Geschichtsbücher!
Diese Silvanerweine, auch noch aus diesem außergewöhnlichen Jahrgang zu verkosten, ist ein ganz besonderes Vergnügen. Trotz Trockenheit hatten wir während der Vegetationsphase ideale Bedingungen. Für unsere Lagenweine und Großen Gewächse verwenden wir sowieso nur die ältesten Rebstöcke und diese sind in 2018 besonders ertragsreduziert worden. Es sind also Weine mit ungeheurem Reifepotential, die aus kerngesunden und physiologisch vollreifen Trauben gekeltert wurden. Weine über die Weinexperten in vielen Jahren noch schwärmen werden. Silvaner wie sie von vielen unserer Kunden, zahlreichen Sterne-Köchen, gehobenen Restaurants sowie ausgewählten Weinhandlungen weltweit geschätzt werden. Unser neues Großes Gewächs „Rotherberg“ wird es auch nur in diesem Paket geben. Deswegen ist dieses Lagenpaket auch auf eine Stückzahl von nicht einmal 400 begrenzt. Eine wirklich limitierte Auflage.

WEIN!

2018

Alter der Reben: 20 Jahre
Alkohol: 14%vol
Säure: 6,5g/l
Restsüße: 2,6 g/l

Silvaner
FIRST Eußenheim trocken
Lagenwein

SEHR ELEGANTER, FRISCHER UND GERADLINIGER SILVANER

Duft nach Zitrusfrucht, Zitronengras und Ananas, aber auch frisch geschnittenem Heu. Im Geschmack mineralbetont mit eleganter Fruchtsäure, animierend erfrischend mit sehr gutem Nachhall.

FIRST EUSSENHEIM.
Diese Lage ist der Namensgeber für die „First Class®" Wein-Collection. „First" ist mittelhochdeutsch und bedeutet: die Spitze des Gebirgskamms. Die Hangneigung liegt zwischen 25 und 45% in Süd-Südost-Ausrichtung. Das Ausgangsgestein ist der untere Muschelkalk, der zum Teil mit einer kräftigen Lösslehmschicht durchmischt ist. Die Böden sind wasserhaltefähig und mineralstoffreich. Der First ist die Heimat unserer wohl edelsten Rotweinsorte: des Blauen Frühburgunders. Aber auch Spätburgunder, Kerner und Silvaner laufen hier regelmäßig zur Höchstform auf.

WEIN!

2018

Alter der Reben: 19 Jahre
Alkohol: 13,5%vol
Säure: 6,5g/l
Restsüße: 4,1 g/l

Silvaner
HOMBURG Gössenheim trocken
Lagenwein

SANFTER, SAFTIGER UND HARMONISCHER SILVANER

Intensive Fruchtaromen gelber Früchte von Mirabelle, Birne und Quitte. Saftig am Gaumen, komplex und rund, elegante Mineralik und feiner eingebundener Säure. Sehr tiefgehend mit großer Länge.

HOMBURG GÖSSENHEIM.
Namenspatron der Lage: die zweitgrößte Burgruine Deutschlands – inmitten eines der bedeutendsten Naturschutzgebiete Europas: Seltene Flechte und Moose auf dem kargen Trockenrasen, farbenprächtige Falter und überhaupt eine außergewöhnliche Artenvielfalt. Die Burgruine steht auf einem großen Berg aus Wellenkalk des unteren Muschelkalks. Das prägt die Weine der Lage. Die Böden sind mit kleinen Splittern des Wellenkalkes durchsetzt und mit Lösslehm vermischt. Die Stammlage liegt unterhalb der Burgruine. Die zweite Lage, der Arnberg, liegt eine Bergkuppe südlicher.

Die Rebhänge sind nach Süden geneigt und haben eine Hangneigung zwischen 25 und knapp 50%. In Gössenheim liegen ca. 70% unserer Weinberge. Einen Teil der Fläche haben wir im Jahr 2011 vom Würzburger Bürgerspital übernommen. Das Sortenrepertoire ist vielfältig: Silvaner, Weiß- und Spät- Burgunder, aber vor allem unsere Bukettsorten Sauvignon blanc, Scheurebe, Gewürztraminer und Bacchus gedeihen hier.

WEIN!

2018

Alter der Reben: 44 Jahre
Alkohol: 13,5%vol
Säure: 6,5g/l
Restsüße: 2,8 g/l

Silvaner
STEIN Stetten trocken
Lagenwein

AUSDRUCKSSTARKE FRUCHT UND MINERALIK PUR

In der Nase reife Williams Christ Birne und Mirabelle. Im Geschmack feine ausgewogene Fruchtaromen, Fruchtsäure und perfekt eingebundene Holznoten. Komplexität und tiefe Mineralik vom Wellen - Muschelkalk münden in einem sehr langen Finale.

STEIN STETTEN.
Die Besonderheit der Steillage Stettener Stein ist das Kleinklima. Etwa 80 Meter ragen die Schaumkalkbänke des unteren Muschelkalks über den Main hinaus. Darüber liegen die Weinbergsparzellen mit bis zu 80 % Hangneigung. Der Südhang profitiert von den warmen, an der Felswand aufsteigenden Winden. Der Boden im „Stein“ ist „steinreich“ und ein idealer Wärmespeicher. Die Rebenwurzeln werden regelrecht in tiefere Boden- und Gesteinsschichten gezwungen. Von dort kommt die hohe Mineralität und große Eleganz dieser charakterstarken Weine. In dieser Großen Lage wachsen unsere Spitzengewächse der Sorten: Silvaner, Riesling und Domina.

WEIN!

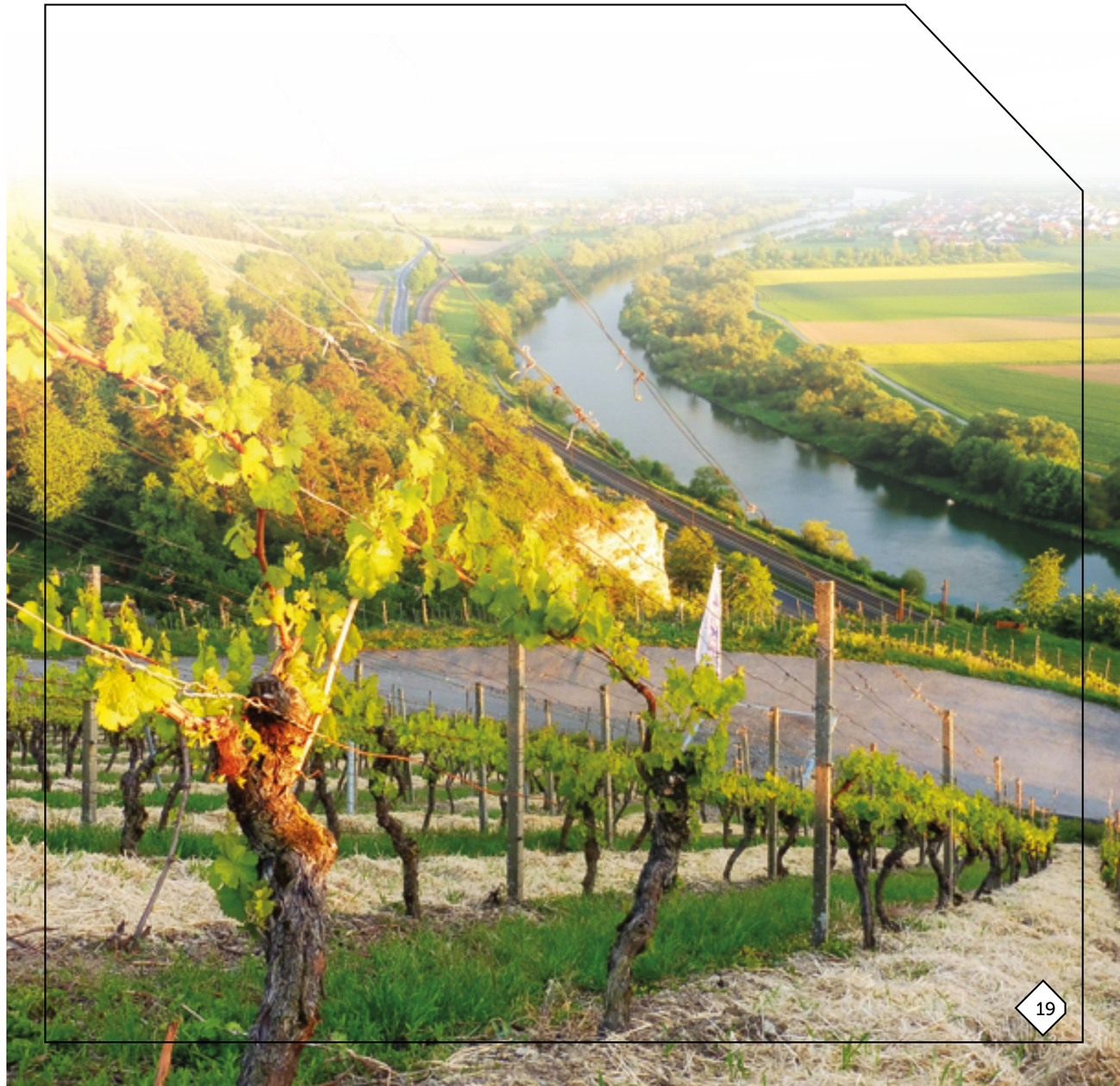
2018

Alter der Reben: 62 Jahre
Alkohol: 13,5%vol
Säure: 6,2g/l
Restsüße: 1,7 g/l

Silvaner
Grenzstein STEIN Stetten trocken
Großes Gewächs

CHREMIGER, STRUKTURIERTER GRENZGÄNGER

Im Duft reife Birne aber auch Röstaromen wie Rauch und Kaffee unterstützt von Eichenholz. Am Gaumen fast schon die Cremigkeit eines Chardonnays, die aufgefangen wird durch die kühle Gerbstoffstruktur und prägnante Mineralik. Ein salzig-mineralisch aufgeladener Kulturträger dieser Steillage. Mit unglaublichem Druck am Gaumen.



WEIN!

2018

Alter der Reben: 46 Jahre
Alkohol: 14%vol
Säure: 6,2g/l
Restsüße: 1,6 g/l

Silvaner
KALBENSTEIN Gambach trocken
Lagenwein

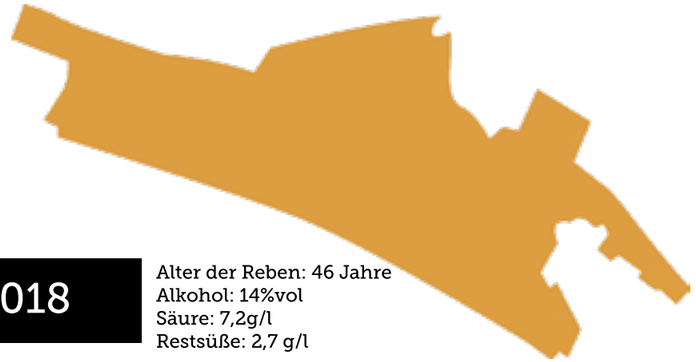
TIEFGANG, WÜRZE UND ELEGANZ

Im Geruch reife Birne, Banane vor allem aber Kräuterwürze. Was für eine Geschmacksfülle im Mund! Dicht und puristisch zeigt dieser Silvaner den ganzen Glanz dieser noch ursprünglichen Terassenlage. Etwas rauchig mit schmelziger Mineralik ein ganz eigenständiger Charakter der sehr lange am Gaumen bleibt.

KALBENSTEIN GAMBACH

Ein echtes Kleinod! Der Gambacher Kalbenstein ist einer der letzten ursprünglichen Terrassenlagen Frankens. Die Nähe zum Main, die aufsteigende Warmluft und der bis zu 60% steile Süd-West-Hang bieten ideale Bedingungen für den Weinbau. Die Besonderheit in der Region ist der obere Buntsandstein. In dieser Großen Lage wächst seit Jahren unser bester Spätburgunder. Im Filetstück, auf 26 Mauerterrassen bewirtschaften die Hobby-Winzer Michael und Siegfried Weiglein für uns ein dramatisches Stück Landschaft. Die Silvanertrauben werden über 351 Naturstein- Treppenstufen herausgetragen, alles in Handarbeit eine wirkliche Schwerstarbeit. Wir freuen uns sehr, über die erst 2018 gestarteten Zusammenarbeit. Herzlichen Dank, auch für den Erhalt dieser besonderen Kulturlandschaft inmitten des Naturschutzgebietes!

WEIN!



2018

Alter der Reben: 46 Jahre
Alkohol: 14%vol
Säure: 7,2g/l
Restsüße: 2,7 g/l

Silvaner
Rotherberg KALBENSTEIN Gambach trocken
Großes Gewächs

KRAFTVOLL, PRÄZISE
EIN ECHTES UNIKAT

Im Glas zu riechen sind Gewürzaromen wie schwarzer Pfeffer und etwas Vanille. Ein Volumenwein im Spannungsfeld zwischen Opulenz und Finesse. Kräftiger Extrakt, herzhafte Säure und feine Gerbstoffe mit kaum enden wollendem Nachhall. Für diesen Wein wurden ausschließlich die Rebstöcke direkt vor den etwa 2 Meter hohen Terrassen - Mauern verwendet. Ein einzigartiges Kleinklima mit deutlichem Reifevorsprung durch extrem kleinbeerige Trauben.

NEUGIERDE GEWECKT?

www.weingut-hoefling.de

HÖFLING
WEINGUT
Kellereigasse 14
97776 Eußenheim
Telefon: 09353 7632

Weinbeschreibungen von unserem Mitarbeiter Sommelier Thomas Beyer, Bamberg

Weinbergsbilder von Thomas Kohnle, Lohr

Flaschenabbildungen von Foto-Studio Müller, Karlstadt

Flaschendesign von der Agentur Fünfwerken, Wiesbaden

Design dieses Booklets von Susanne Keller, Hundsbach