



HOFFMANN-SIMON

Unser Ziel ist es Weine zu machen, die fruchtig und elegant sind.

Der andere Weg

Die Weinqualität ist ein Spiegel des Weinbergs.

Früher sind die Weinberge mit Mist und anderen Humusdüngern gedüngt worden. Statt mit Herbiziden sind die Weinberge einmal tiefgründig im Winter und mehrmals flachgründig im Sommer mit der Hacke bearbeitet worden.

Heutzutage wird der Boden mehr und mehr auf seine chemischen und physikalischen Eigenschaften reduziert und wird mit Hilfe von Bewässerung (wo sie erlaubt ist) vollends zur Hydrokultur degradiert.

Im Gegensatz dazu versuchen wir den Weinberg als "lebendigen Organismus" zu kultivieren.

Das heißt: In unseren Weinbergen wächst von September bis Mai eine natürliche und vielfältige Begrünung. Die Düngung erfolgt mit Kompost und Mist. Durch das Umbrechen der natürlichen Begrünung im Sommer werden die Nährstoffe, die in den Begrünungspflanzen gebunden sind für die Reben verfügbar und der Boden wird mit Humus angereichert.

Die Nährstoffe, die für ein **harmonisches Wachstum der Reben** notwendig sind, fließen aus dem Humus sehr viel kontinuierlicher als aus einem chemischen Stickstoffdünger. Durch die wassersparende Bearbeitung im Sommer und die höhere Wasserspeicherfähigkeit des humosen Bodens werden Streßsituationen der Reben vermieden und die Trauben werden reifer und aromatischer.

Wir beschneiden die Rebwurzeln im Frühling; So dass die Reben am Beginn der Vegetationsperiode ein **schwächeres Wachstum** haben. Auf diese Weise bleiben die Beeren und die Trauben kleiner. Dadurch bleibt die Erntemenge klein und wir ernten aromatischere Früchte.

Statt der traditionellen Moselpfahlerziehung erziehen wir unsere Reben in einem sogenannten Drahtrahmen. Durch diese Erziehung haben wir eine größere Blattfläche pro Traube, wodurch die **Reifeentwicklung positiv beeinflusst** wird.

Durch die Kombination von neuen Erkenntnissen in der Reberziehung und im Begrünungsmanagement mit der traditionellen Kompost und Mistdüngung erfahren wir jedes Jahr aufs neue wie vielfältige Weincharaktere in unseren Steillagen wachsen; wie groß der **Einfluß der Weinlage** auf den Charakter des Weines ist, oder wie spannend Mosel Wein sein kann.

Im Weinkeller geht es darum die Qualität der Trauben zu erhalten. Hier verfahren wir nach dem Motto: weniger ist mehr. Die Trauben werden mit geringem Druck ausgepreßt. Ziel ist es die bitteren Substanzen aus dem Stielgerüst aus unseren Weinen rauszuhalten. Anschließend lassen wir den frischen Most ein bis zwei Tage lang absitzen. Durch diese schonende Mostvorklärung entfernen wir Trubstoffe, die Bitterstoffe und unerwünschte Aromastoffe enthalten. Der Most vergärt anschließend 2 - 3 Monate bei 16 - 18°C. Durch die lange kühle Gärung bleiben die Fruchtaromen und die Gärungskohlensäure in unseren Weinen gelöst. Bei den trockenen Qualitäts- und Kabinettweinen erzielen wir mit Hilfe des biologischen Säureabbaus Rieslingweine, die **moseltypische Frucht** mit einer **angenehm verträglichen Säure** verbinden.

Auszeichnungen:

- **Landesweinprämierung 2007** 6 Gold Prämierungen von 6 Anstellungen
- **Krönungswein der Moselweinkönigin 2006** Guts- Riesling trocken
- **Lufthansa Firstclass Wein 2006** Piesporter Günterslay Riesling Auslese
- **Wine Spectator, New York** 2 x 91 Punkte für 2005 Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett und Spätlese
- **Eichelmann Deutschlands Weine 2004** Neueinstieg mit 2 Sternen und aufsteigender Tendenz, 10 Weine mit sehr gut bis hervorragend mit 86 bis 92 Punkten bewertet
- **Pro Riesling Erzeugerpreis Moselprobe 2003** 3. Platz von 106 Spitzenweingütern
- **Alles über Wein, Spitzenweine** unter 8 Euro 2002 Piesporter Goldtröpfchen Spätlese 88 Punkte
- **Wine Spectator, New York** 2000 Piesporter Goldtröpfchen Riesling Auslese 89 Punkte, 1999 Maringer Honigberg Riesling Spätlese 86 Punkte
- **Staatschrenpreis 2000** der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Weingut Hoffmann-Simon

Kettergasse 24, 54498 Piesport, Tel.: 06507-5025 / 5026 Fax: -992227

weingut@hoffmann-simon.de

www.hoffmann-simon.de