

Weingut Höfflin – Pionier des ökologischen Weinbaus

Im Schambachtal bei Bötzingen, am östlichen Kaiserstuhl, bewirtschaftet Familie Höfflin rund 18 Hektar Reben – seit 1974 konsequent nach den Richtlinien von Bioland und damit als Pioniere des ökologischen Weinbaus. Die Reben gedeihen auf fruchtbaren Löss- und Lehmböden ebenso wie auf steinigten Lagen.

Im Keller setzt Matthias Höfflin auf Spontangärung, langes Hefelager, unfiltriertes Füllen und einen zurückhaltenden Einsatz von Schwefel. So entstehen lebendige Weine, die ihre Herkunft unverfälscht widerspiegeln und echten Genuss bieten.

Das Spektrum reicht von frischen Löss-Weinen über elegante Premiulagen bis hin zu den puristischen, schwefelreduzierten „Naturreich“-Gewächsen.

Renommierte Weinguides würdigen das hohe Niveau: Der Eichelmann-Weinführer kürte das Weingut 2015 zum „Aufsteiger des Jahres“ und führt es seit 2025 als „Weltklasse-Weingut“ (4,5 von 5 Sternen).

2023er Souvignier Gris Löss

0,2 l 8,70 / 0,75 29,00

In der Nase feine Aromen von reifer Kiwi, pflückfrischem Apfel und Rhabarber. Am Gaumen umspielt die saftige, an frisch gepresste Orange erinnernde Frucht, die dezente Restsüße. Animierend-schöner Trinkfluss.

2023er Auxerrois Löss

0,2 l 8,70 / 0,75 29,00

Ein Bukett wie ein zartes Parfum: Noten von reifer Zitronenzeste, Verbene und Banane. Am Gaumen frisch, quirlig und überaus freundlich.

2022 Les Frères Rouge

0,2 l 8,00 / 0,75 28,00

Durch die Kombination von Spätburgunder, Regent, Monarch ergibt sich ein Wein, der fruchtig, elegant und gleichzeitig vollmundig ist. Der Spätburgunder sorgt für die Finesse und Frische, der Regent bringt die kräftige Frucht und Tiefe, während der Monarch für eine schöne Textur und Vollmundigkeit sorgt.

INFORMATION zu ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.