

01.09.1996: Bericht: Stern 36/96

Einer der auffälligsten Betriebe der letzten Jahre. Extreme Qualitätsorientierung (niedrigste Erträge), naturnaher Ausbau. Ein Kleinbetrieb.

Spitze seine Silvaner, Rieslingweine sowie auch Spätburgunder Barrique oder leichter Sommerwein "Rivaner" (eigentlich Müller-Thurgau, etwas alkoholärmer ausgebaut).

(Peter Juppenlatz STERN 36/96)

20.03.2000: Mainpost-Weintipp: Ein Hauch von Honig

Der Winzer:

In den Taufbüchern von Nordheim steht im Jahr 1789 zum erten Mal das Wort "Häcker" beim Namen Höhn. Hermann Höhn sieht darin den Beweis, dass in seiner Familie seit über 200 Jahren Weinbau betrieben wird. Und sein schmucker Probierkeller stammt schon aus der Zeit um 1600.

Der ausgebildete Weinhandelskäufer und Weinbautechniker übernahm 1982 die elterlichen 1,5 Hektar, die er mittlerweile auf das Doppelte aufstocken konnte. Seine Ernte kommt aus den verschiedenen Lagen in Nordheim, Sommerach und Zeilitzheim. Müller-Thurgau und Silvaner hat er gleich viel mit je einem Viertel der Fläche. Und fränkisch-untypisch findet man überhaupt keinen Bacchus unter seinen fünf Weißweinsorten, dafür aber einen großen Anteil von Riesling und Weißem Burgunder. Und er ist mit seinen Pflanzungen in diesem Jahr auf dem Weg, den Rotweinanteil auf ein Drittel seiner Fläche aufzustocken. Vier Sorten hat er dann. Seine Rotweine kommen alle ins Holzfass, in herkömmliche Gebinde ebenso wie in die kleinen Fässer aus französischer Eiche.

Damit begann der Rotwein-Fan 1988 als erster Winzer an der Mainschleife, damals mit drei Fässchen, die er sich in Frankreich holte. Heute liegt ein Dutzend davon im Keller. Dort werden sie auch für die Brände aus seiner Destille genutzt. Als Mitglied der "Rosenhut"-Brenner, die sich besondere Standards auferlegt haben, verarbeitet er Obst (phänomenal seine Fränkische Qitte) und Trester, vom Spätburgunder natürlich.

Der Wein

Nicht weil er derzeit Trendsetter ist - ich mag ihn einfach, den Weißen Burgunder, und fand bei Hermann Höhn etwas Ausgefallenes. Er macht Burgunderweine, die auch an Burgund erinnern, vor allem sein 1997er aus dem Barrique. Bei Weißweinen muss die Holzreife nicht sein, kann aber ein Ergebnis bringen wie dieses. Höhn hat den Most in einem der Fässchen vergoren, und dabei gelang ihm ein verführerischer Wein, zurückhaltend im Holzton, ein Aroma von Frühling und Sommer verbreitend, mit 12 Prozent Alkohol, 1 Gramm Restsüße und 5,5 Gramm Säure. Das lässt ihn bis vermutlich 2008 reifen (17 DM die Flasche).

Von ganz anderer Art, aber nicht minder viel versprechend ist eine 1998er Spätlese aus Weißburgunder, ebenfalls vom Sommeracher Katzenkopf, mit einem Hauch von Honig und dem Duft von frischen Blumen. Beinahe hätte das eine Auslese werden können. 12,5 Prozent Alkohol, mit 1,3 Gramm Restsüße trocken wie fast alle seiner Weine und 6,8 Gramm Säure lassen ihn leicht bis 2006 lagern, vorausgesetzt, die Versuchung ihn zu trinken wird nicht zu stark (14 DM der Bocksbeutel)

(Huber Griebel - Mainpost)

26.04.2000: Nürnberger Nachrichten - Die Weinlese

...Von großem Adel ist auch ein Burgunder, den ich heute als "Wein des Monats" vorstellen möchte:

Eine 1998er Weißburgunder Spätlese, die auf der Traditionslage Sommeracher Katzenkopf gewachsen ist. Das ungewöhnliche Weinjahr 1998, die Natur und vor allem Winzer Hermann Höhn aus Nordheim haben diesen außergewöhnlichen Wein geschaffen.

Er bringt die ganze Größe einer vollreifen fränkischen Spätlese mit: Der Duft von reifen Früchten, Aprikosen vor allem, verbindet sich mit blumigen Noten. Über allem aber schwebt ein Duft nach Honig, der jedoch nie aufdringlich süßlich wirkt. Wie fast alle Weine von Hermann Höhn ist er Weißburgunder, der beinahe zur Auslese geworden wäre, fränkisch trocken ausgebaut. Dennoch präsentiert er sich in einer überraschend weichen Harmonie. Der Bocksbeutel kostet 14 Mark.

Ein wunderbarer Begleiter etwa zu Spargel - und davon hat Hermann Höhn auch etliche Reihen angepflanzt.

Das der Nordheimer Winzer mit den adligen Burgunderreben umgehen kann, zeigt er auch bei seinen Rotweinen: Bemerkenswert ist neben der ausgezeichneten normalen Palette vor allem die Spätburgunder-Selektion "Hedwig", die immerhin 18 Monate im Holzfass reifen durfte.

Der Winzer, der stolz auf eine Weinbautradition in seinem Haus bis ins Jahr 1789 zurückrechnet, versteht sich aber nicht nur aufs Weinmachen. Als Mitglied der fränkischen Edelbrenner "Rosenhut", kann er auch mit Hochprozentigem trefflich umgehen.

(Gerhard Lauchs - Nürnberger Nachrichten)

15.11.2000: Der Feinschmecker

Angebot:

Fränkische Rot- und Weißweine, Frankensekt, fränkische Edelobstbrände, Trester, Liköre, Spargel (Mai, Juni)

Service:

Versand

(Der Feinschmecker 04/98)

2009 **SLOWFOOD**

Winzerhof & Obstbrennerei H. & U. Höhn

M: Herrmann und Ulrike Höhn, geschäftsführende Inhaber

Langgasse 23, Tel/Fax: 09381-9004, E-Mail: info@winzerhof-hoehn.de, Internet:

www.winzerhof-hoehn.de

Angebot: Trockene Weiß- und Rotweine (Silvaner, Riesling, Müller-Thurgau, Weißburgunder, Spätburgunder, Domina, Portugieser), Sekt im traditionellen Verfahren, Edelobstbrände, Liköre.

Besonderheiten: Probierstube im historischen Gewölbekeller, Weinproben für 18 Personen nach Absprache

Quelle:

[\(http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/mainfranken_hohenlohe/unsere_netzwerke/netzwerk_guter_geschmacks/weinland/\)](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/mainfranken_hohenlohe/unsere_netzwerke/netzwerk_guter_geschmacks/weinland/)