



Michael Fröhlich

Kontakt

Bocksbeutelstraße 41
97332 Escherndorf
Tel. 09381-2847
Fax: 09381-71360
www.weingut-michael-
froehlich.de
info@weingut-michael-
froehlich.de

Besuchszeiten

Mo.-Fr. 9-18 Uhr
Sa. 10-17 Uhr
sowie nach Vereinbarung
Veranstaltungsraum
(bis 70 Personen)
Hofschoppenfest Ende
August

Inhaber

Michael Fröhlich

Kellermeister

Michael Fröhlich,
Maximilian Fröhlich

Rebfläche


11 Hektar

Produktion

85.000 Flaschen

Michael Fröhlich gründete 1985 sein eigenes Weingut, anfangs mit einer Rebschule als zweitem Standbein. Heute werden er und Ehefrau Eva im Betrieb von Sohn Maximilian unterstützt. Die Weinberge liegen in Escherndorf, hauptsächlich in den Lagen Lump und Fürstenberg. Silvaner und Müller-Thurgau nehmen jeweils etwa ein Viertel der Rebfläche ein, Riesling 10 Prozent, dazu gibt es Rieslaner und Scheurebe, als Spezialität Muskateller und etwa 10 Prozent rote Rebsorten. Michael Fröhlich hat sein Sortiment den VDP-Vorgaben angepasst, die ehemaligen Kabinettweine sind nun die Escherndorfer Ortsweine, die trockenen Spätlesen aus dem Lump werden als „Erste Lage“-Weine bezeichnet, die Großen Gewächse als „Am Lumpen 1655“, auf diese Bezeichnung haben sich die Escherndorfer VDP-Winzer festgelegt. 2019 wurde der neue Veranstaltungsraum eröffnet.

Kollektion

Eine sehr schöne Kollektion präsentieren Michael und Maximilian Fröhlich in diesem Jahr. Der Frank & Frei-Müller-Thurgau ist fruchtbetont und klar, der Riesling lebhaft und zupackend, der Weißburgunder besitzt gute Fülle, Saft und klare Frucht. Sehr gut gefällt uns auch der neue Silvaner vom Muschelkalk, ist fruchtbetont und füllig, auf einem Niveau mit dem birnenduftigen Silvaner Ortswein, der gute Struktur und Grip besitzt. Der Riesling Ortswein zeigt etwas Zitrus, ist wunderschön klar und zupackend. Der Lump-Riesling zeigt feine Würze und Frucht, ist recht kompakt, der Lump-Silvaner besitzt reife Frucht und gute Struktur. Klar an der Spitze der Kollektion stehen die beiden Großen Gewächse. Der Silvaner zeigt gelbe Früchte, Birnen, ist sehr offen, besitzt reife Frucht, gute Struktur und Frische, der Riesling ist würzig und eindringlich, ist druckvoll, noch recht jugendlich. Ein wunderschön reintoniger, zupackender Muskateller und eine harmonische Rieslaner Spätlese runden die Kollektion ab. 

Weinbewertung

- 84** 2020 Müller-Thurgau trocken „Frank & Frei“ | 12%/7,-€
- 86** 2020 Silvaner trocken „vom Muschelkalk“ | 12,5%/8,-€
- 86** 2020 Weißer Burgunder trocken | 13,5%/10,-€
- 84** 2020 Riesling trocken | 12%/7,-€
- 86** 2020 Silvaner trocken Escherndorf | 12,5%/8,-€
- 86** 2020 Riesling trocken Escherndorf | 12,5%/8,-€
- 87** 2020 Silvaner trocken Escherndorfer Lump | 13%/11,-€
- 87** 2020 Riesling trocken Escherndorfer Lump | 13%/11,-€
- 90** 2020 Silvaner trocken „GG Am Lumpen 1655“ Escherndorf | 13%/21,-€
- 90** 2020 Riesling trocken „GG Am Lumpen 1655“ Escherndorf | 13%/21,-€
- 85** 2020 Muskateller Kabinett | 11,5%/8,-€
- 86** 2020 Rieslaner Spätlese Escherndorfer Lump | 12%/11,-€

