



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. 10-18 Uhr
Sa. 10-17 Uhr
sowie nach Vereinbarung
Hoffest im 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 von Sohn Maximilian im Betrieb 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. Das Sortiment ist vierstufig gegliedert in Gutsweine, Ortsweine (die ehemaligen Kabinettweine), Erste Lage-Weine aus Fürstenberg und Lump (die ehemaligen trockenen Spätlesen) sowie die Großen Gewächse „Am Lumpen 1655“, Silvaner und Riesling. 2019 wurde der neue Veranstaltungsraum eröffnet.

Kollektion

Eine starke Kollektion präsentieren Michael und Maximilian Fröhlich in diesem Jahr, sehr stimmig, von den Gutsweinen bis hin zu den Großen Gewächsen. Der Müller-Thurgau ist fruchtbetont, zupackend, der birnenduftige Silvaner wunderschön frisch, der Weißburgunder reintonig und strukturiert. Der Riesling Ortswein punktet mit Saft und Frische, der Silvaner ist zupackend und strukturiert. Eine weitere Steigerung bringen die beiden Erste Lage-Weine: Der Silvaner zeigt Konzentration, feine Würze, Birnen und gelbe Früchte, ist wunderschön saftig, reintonig, strukturiert, der Riesling besitzt Würze, Struktur und Grip. Wir sehen beide gleichauf, was auch für die beiden Großen Gewächse des Jahrgangs 2021 gilt: Der Silvaner ist sehr offen, zeigt reife Birnen, besitzt Struktur, Frische und Frucht, der Riesling ist ebenfalls fruchtbetont und offen, im Mund frisch, kraftvoll, reintonig und strukturiert. Muskateller gibt es als reintonigen, frischen halbtrockenen Wein und in der faszinierend reintonigen trockenen Fürstenberg-Variante, und ebenso reintonig ist die grapefruitduftige, intensive Rieslaner Auslese. 

Weinbewertung

- 85** 2022 Müller-Thurgau trocken „Frank & Frei“ | 12%/7,50€
- 85** 2022 Silvaner trocken | 12,5%/8,-€
- 85** 2022 Weißer Burgunder trocken | 13%/11,-€
- 87** 2022 Silvaner trocken Escherndorf | 12,5%/9,-€
- 86** 2022 Riesling trocken Escherndorf | 12,5%/9,-€
- 88** 2022 Silvaner trocken Escherndorfer Lump | 13%/13,-€
- 88** 2022 Riesling trocken Escherndorfer Lump | 13%/13,-€
- 88** 2022 Gelber Muskateller trocken Escherndorfer Fürstenberg | 13%/13,-€
- 90** 2021 Silvaner trocken „GG Am Lumpen 1655“ Escherndorf | 13%/23,-€
- 90** 2021 Riesling trocken „GG Am Lumpen 1655“ Escherndorf | 13%/23,-€
- 86** 2022 Gelber Muskateller | 11,5%/8,50€
- 88** 2021 Rieslaner Auslese Escherndorfer Lump | 9,5%/19,-€/0,5l

