



Michael Fröhlich

Kontakt

Bocksbeutelstraße 41
97332 Escherndorf
Tel. 09381-2847
<https://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

10 Hektar

Produktion

75.000 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 Gelber 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.

Kollektion

Die herausragenden Weine sind auch in diesem Jahr wieder die beiden hervorragenden Großen Gewächse, die wir im Jahrgang 2023 gleichauf sehen. Der Silvaner ist wunderschön reintonig im Bouquet, leicht birnenduftig, besticht im Mund durch seine Harmonie, er ist füllig, saftig und lang, was auch auf den Riesling zutrifft, der ebenfalls ganz auf Harmonie setzt bei klarer reifer Frucht. Bei den Gutsweinen gilt unsere leichte Präferenz dem 2023er Riesling, der eine feine Reife im Bouquet entwickelt hat, die ihm schön zu Gesicht steht, der Silvaner ist lebhaft und zupackend. Immer eine sichere Bank ist der Frank & Frei-Müller-Thurgau, der feine Würze, reintonige Frucht und Grip besitzt. Silvaner und Riesling gibt es auch als Ortswein, der Silvaner ist offen, fruchtbetont, birnenduftig, der strukturierte, zupackende Riesling gefällt uns ein klein wenig besser. Bei den Erste Lage-Weinen ist es umgekehrt, der Silvaner ist wunderschön reintonig und zupackend, der Riesling recht würzig. Gelber Muskateller kann sowohl trocken als süß punkten, beide sind wunderschön reintonig, was auch auf die grapefruitduftige Rieslaner Spätlese zutrifft. —

Weinbewertung

- 85** 2024 Müller-Thurgau trocken „Frank & Frei“ | 11,5%/7,50€
- 84** 2024 Silvaner trocken | 12%/8,-€
- 85** 2023 Riesling trocken | 12%/8,-€
- 86** 2024 Silvaner trocken Escherndorf | 12%/9,50€
- 87** 2024 Riesling trocken Escherndorf | 12,5%/9,50€
- 88** 2024 Silvaner trocken Escherndorfer Lump | 13%/14,-€
- 87** 2024 Riesling trocken Escherndorfer Lump | 13%/14,-€
- 87** 2024 Gelber Muskateller trocken Escherndorfer Fürstenberg | 13%/14,-€
- 90** 2023 Silvaner trocken „GG Am Lumpen 1655“ Escherndorf | 13,5%/26,-€
- 90** 2023 Riesling trocken „GG Am Lumpen 1655“ Escherndorf | 12,5%/26,-€
- 86** 2024 Gelber Muskateller | 11%/8,50€
- 87** 2024 Rieslaner Spätlese Escherndorfer Lump | 11,5%/14,-€

