



Friderichs

Kontakt

Moselweinstraße 30
56814 Ediger-Eller
Tel. 02675-266, Fax: -1366
www.friderichs-wein.de
info@friderichs-wein.de
www.instagram.com/
weingutfriderichs

Besuchszeiten

Verkauf: Mo.-Sa. 14-20 Uhr
Weinproben Do.-So. ab 20
Uhr nach Vereinbarung
Vinothek im historischen
Fachwerkhaus Do.-Sa. ab 17 Uhr

Inhaber Klaus Fett

Rebfläche 4 Hektar

Produktion 25.000 Flaschen

Die Weinberge von Sigrig Friderichs und Klaus Fett liegen in den Ediger Lagen Elzhofberg und Feuerberg, im Osterlämmchen sowie im Ellerer Calmont. Die Weinberge in den Steillagen wurden auf Querterrassierung umgestellt. Riesling dominiert im Anbau, nimmt gut die Hälfte der Rebfläche ein, dazu gibt es Spätburgunder, Müller-Thurgau, Dornfelder, Weißburgunder und St. Laurent. Die Weißweine werden, teils nach Kaltmazeration, kühl im Edelstahl vergoren, die Rotweine werden maischevergoren. Zweimal im Jahr findet ein Hof- und Kellerfest statt, darüber hinaus werden Ferienwohnungen angeboten. Weinproben für Gruppen werden in der Vinothek des 1628 erbauten historischen Fachwerkhauses abgehalten. Im Jahrgang 2019 wurde zum 550-jährigen Jubiläum des Weinanbaus der Familien Friderichs in Ediger ein Hoffest veranstaltet; die Feuerberg-Auslese firmiert als Jubiläumsedition.

Kollektion

Diesmal wurden Weine aus den Jahrgängen 2018 und 2019 vorge stellt, die ihren jeweiligen Charakter gut repräsentieren. Das zeigt sich schon beim 2019er aus dem Elzhofberg, fest, würzig und angenehm trocken. Eine trockene Spätlese aus dem Calmont interpretiert den Jahrgang 2018 auf durchaus angenehme Weise, sie wirkt kompakt, die Säure ist verhalten, sie besitzt aber Nachhall. Der 2018er von alten Reben aus dem Elzhofberg wirkt zunächst etwas verhaltener, zeigt aber eine gute Struktur. Der Wein namens „Steillagenhelden“ stammt ebenfalls von alten Reben und aus 2018, diesmal aber aus dem Calmont, ist recht offen, duftig, im Geschmack eher hellfruchtig und fest, insgesamt sehr gut balanciert; die Süße ist nur ansatzweise zu spüren. Knackig und straff wirkt die halbtrockene Spätlese aus dem Jahrgang 2019. Die feinherbe Auslese zeigt eine hefig-würzige Aromatik, besitzt Schmelz und Struktur, die Süße ist deutlich zu spüren, aber nicht störend. Der Blanc de Noirs ist schließlich nicht zu unterschätzen: Er besitzt eine sehr angenehme Würze und eine straffe Art, ist nicht auf Gefälligkeit hin vinifiziert. —

Weinbewertung

- 84** 2019 Spätburgunder Blanc de Noirs trocken | 13%/5,70€
- 84** 2018 Riesling Kabinett trocken Ediger Elzhofberg | 12%/6,50€
- 85** 2019 Riesling trocken Ediger Elzhofberg | 11,5%/7,50€
- 86** 2018 Riesling Spätlese trocken Calmont | 13%/7,90€
- 86** 2018 Riesling trocken „Alte Reben“ Ediger Elzhofberg | 12%/10,50€
- 83** 2019 Riesling „feinherb“ Ediger Elzhofberg | 11,5%/6,90€
- 85** 2019 Riesling Spätlese halbtrocken Ediger Osterlämmchen | 13%/6,90€
- 85** 2019 Riesling Auslese „feinherb“ Ediger Feuerberg | 12,5%/9,-€
- 87** 2018 Riesling „Steillagenhelden Alte Reben“ Calmont | 11,5%/13,50€

