



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 Sigrid 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 firmierte als Jubiläumssedition.

Kollektion

Die Weine des Jahrgangs 2020 wurden spät angestellt und überzeugen. Der Weißburgunder weist eine eher weiche, sehr fruchtige Aromatik auf, ist saftig, würzig und beinahe trocken. Eher verschlossen wirkt die trockene Auslese aus dem Feuerberg, die im Mund viel Schmelz aufweist; ihr halbtrockenes Pendant ist auch fast als trocken einzustufen, wirkt ganz leicht verhaltener, aber das könnte eine Momentaufnahme sein. Deutlich offener dagegen ist der trockene Wein aus dem Elzhofberg, der den Zusatz von de Aelzija Kierscha trägt: Er zeigt Noten von Hefe und Kräutern, auch eine Spur Stachelbeere und Apfel, ist saftig und zupackend. Ausgezeichnet gefällt der Alte Reben-Riesling namens Steillagenhelden aus dem Calmont und dem Jahr 2019, der mit einer kühlen Hefenote überzeugt; der Wein ist mineralisch und überraschend lang. In einem eher kühlen, ruhigen Stil ist der Glücksmoment-Kabinett gehalten. Eine Spätlese aus dem Osterlämmchen ist offen mit feiner Frucht, die an süße Äpfel, Kräuter und etwas Hefe erinnert, der Wein ist rassig, zugänglich, zwar nicht extrem lang, aber sehr animierend. Die Süße ist hier nur in einem vergleichsweise niedrigen Maße vorhanden, was dem Wein ausgezeichnet steht. —

Weinbewertung

- 83** 2020 Spätburgunder „Blanc de Noirs“ trocken | 13%/5,90€
- 83** 2020 Weißburgunder | 12,5%/5,90€
- 86** 2020 Riesling trocken „von de Aelzija Kierscha“ Ediger Elzhofberg | 12%/7,50€
- 87** 2020 Riesling Spätlese trocken Ediger Feuerberg | 11,5%/7,90€ 😊
- 88** 2020 Riesling Auslese trocken Ediger Feuerberg | 12%/9,-€ 😊
- 87** 2020 Riesling Auslese halbtrocken Ediger Feuerberg | 12%/9,-€
- 83** 2020 Riesling Kabinett „Glücksmoment“ | 9,5%/6,20€
- 88** 2019 Riesling „Steillagenhelden Alte Reben“ Calmont | 12,5%/13,50€
- 86** 2020 Riesling Spätlese Ediger Osterlämmchen | 9%/6,90€ 😊



FRIDeRICHs
seit 1469

2020

Glücksmoment