



Schroth

Kontakt

Auweg 42
67269 Asselheim
Tel. 06359-8015251
Fax: 06359-8015257
www.weingut-schroth.de
michael@weingut-schroth.de

Besuchszeiten

Mo.-Sa. 9-17 Uhr
Vinothek mit Terrasse
April/Mai/Sept. bis 3. Okt.:
Sa. 16-22 Uhr, So. 13-20 Uhr

Inhaber

Michael Schroth

Betriebsleiter

Michael Schroth

Rebfläche


20 Hektar

Produktion

260.000 Flaschen

Michael Schroths Vater führte den Weinbaubetrieb noch im Nebenerwerb, aber für ihn war es nach seiner Ausbildung bei den Weingütern Siegel-Heilmann und Bassermann-Jordan und der Beendigung der Meisterschule im Jahr 2002 klar, dass er sich ganz auf das Weingut konzentrieren würde. Die drei Hektar Rebfläche, mit denen er startete, hat er inzwischen vervielfacht, die Weinberge liegen in den Asselheimer Lagen St. Stephan, Höllenpfad und Goldberg, die Reben wachsen auf kalkreichen Lehmböden, 2016 siedelte Schroth mit seinem Weingut an den Ortsrand von Asselheim aus, direkt in die Lage Goldberg. Ab der Kategorie der Ortsweine wird von Hand gelesen und der Ertrag streng reduziert, während die roten Ortsweine im gebrauchten Holz ausgebaut werden, wird für die Lagenweine – zum Teil auch für die Weißweine – neues Holz verwendet.

Kollektion

Michael Schroth präsentiert uns seine bislang stärkste Kollektion: Besonders bei seinen Rieslingen aus dem Goldberg hat er deutlich zugelegt, das Holz ist in diesem Jahr perfekt integriert und bei beiden spielt die Textur eine wichtigere Rolle als die Frucht, die 2016er „Réserve“ zeigt mineralische Würze, ist am Gaumen leicht cremig, subtil und fein mit salziger Länge, der komplett im neuen Holz ausgebaute 2017er ist harmonisch, ebenfalls komplex, cremig und nachhaltig und zeigt auch deutlich gelbes Steinobst. Die Burgunder-Lagenweine zeigen viel gelbe Frucht und profitieren vom dezenten Holzeinsatz, der Grauburgunder besitzt etwas mehr Grip als Weißburgunder und Chardonnay. Die Rotweine sind sehr kraftvolle, stoffige Typen mit wesentlich deutlicheren Röstnoten als bei den Weißen, die Cuvée „Handgemacht“ besitzt gute Struktur und Potential, braucht aber noch Zeit, der „Réserve“-Spätburgunder zeigt viel dunkle Frucht und kräutrige Noten, ist komplex und lang. 

Weinbewertung

- 84** 2016 Riesling Sekt brut | 12%/10,40€
- 86** 2015 Handgeformt Sekt brut | 12,5%/13,90€
- 83** 2018 Chardonnay trocken Asselheim | 12,5%/6,90€
- 87** 2017 Grauer Burgunder Asselheimer St. Stephan | 13,5%/9,80€
- 87** 2017 Chardonnay trocken Asselheimer St. Stephan | 13,5%/9,80€
- 88** 2017 Riesling trocken Asselheimer Goldberg | 13,5%/13,40€
- 87** 2017 Weißburgunder trocken Asselheimer St. Stephan | 13,5%/9,80€
- 89** 2016 Riesling trocken „Réserve“ Asselheimer Goldberg | 13,5%/16,90€
- 84** 2016 Spätburgunder trocken Asselheim | 13,5%/7,90€
- 88** 2016 Handgemacht Cuvée rot trocken | 14,5%/19,40€
- 87** 2016 Spätburgunder trocken Asselheimer Goldberg | 14%/17,90€
- 88** 2016 Spätburgunder trocken „Réserve“ Asselheimer Goldberg | 14%/21,30€

