

# SCHROTH



## KONTAKT

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

### Inhaber

Michael Schroth

### Rebfläche

20 Hektar

### Produktion

260.000 Flaschen

## BESUCHSZEITEN

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

**M**ichael Schroth führt heute mit seiner Frau und seinem Vater in zweiter Generation dieses Asselheimer Weingut. Ausgebildet wurde er in Bissersheim bei Siegel Heilmann und bei Bassermann-Jordan in Deidesheim, die Meisterschule beendete er im Jahr 2002. Die Weinberge liegen in den Asselheimer Lagen St. Stephan, Höllenpfad und Goldberg, die Reben wachsen auf kalkreichen Lehmböden. Die weißen Sorten werden größtenteils im Edelstahl ausgebaut (die Lagenweine auch im Barrique); Rotweine werden maischevergoren und teils im Barrique und Holzfass, teils im Edelstahl ausgebaut. Die Parzellen der Gutsweine werden mit der Maschine gelesen, die Ortsweine werden auf einen Ertrag von 5.000 Liter pro Hektar reduziert und von Hand gelesen. Der Ertrag der Lagenweine wird auf 2.500 bis 3.000 Liter pro Hektar reduziert, manche Parzellen werden mehrmals gelesen.

### Kollektion

Die beiden 2014er und 2015er Rieslinge aus dem Goldberg bekamen wir von Michael Schroth jetzt schon zum dritten Mal zur Verkostung und wie in den Vorjahren gefällt uns die Réserve-Version mit ihrer leicht rauchigen Würze und den Reifenoten nach Quitte und Gebäck etwas besser als die normale Version, die immer noch deutlich vom Holz geprägt ist. Auch die drei Lagenrotweine und die Cuvée Handgemacht aus 60 Prozent Cabernet Sauvignon und 40 Prozent Merlot hatten wir im vergangenen Jahr schon einmal verkostet, die Cuvée hat sich sehr gut entwickelt, das komplett neue Holz ist gut eingebunden und lässt der klaren Frucht mit Noten von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren viel Raum, der Wein besitzt Kraft und gute Länge. Auch beim Weißburgunder, beim Grauburgunder und dem Chardonnay ist das Holz sehr gut dosiert, die Weine besitzen Kraft, aber auch Eleganz, der Weißburgunder ist der präsenteste der drei. —

### Weinbewertung

- 84 2016 Riesling Sekt brut 12 %/10,40 €
- 86 2014 „Handgeformt Cuvée“ Sekt brut 12,5 %/13,90 €
- 86 2016 Grauer Burgunder Asselheimer St. Stephan 13,5 %/9,80 €
- 86 2016 Chardonnay trocken Asselheimer St. Stephan 13,5 %/9,80 €
- 86 2014 Riesling trocken Asselheimer Goldberg 13 %/13,40 €
- 87 2016 Weißburgunder trocken Asselheimer St. Stephan 14 %/9,80 €
- 87 2015 Riesling trocken „Réserve“ Asselheimer Goldberg 13 %/16,90 €
- 82 2015 Handschlag Cuvée rot 13,5 %/7,70 €
- 86 2015 Merlot trocken „unfiltriert“ Asselheimer St. Stephan 14 %/17,90 €
- 88 2014 „Handgemacht Cuvée rot“ trocken „unfiltriert“ 14 %/19,40 €
- 86 2015 Spätburgunder trocken „unfiltriert“ Asselheimer Goldberg 14 %/17,90 €
- 87 2015 Cabernet Sauvignon trocken „unfiltriert“ Goldberg 14,5 %/17,90 €

