

EVA FRICKE

WEINKOLLEKTION

ES IST WIEDER SOWEIT - UNSER NEUEN WEINE STEHEN BEREIT!

Freuen Sie sich mit uns auf einen weiteren großartigen Jahrgang, der in einem außergewöhnlich sonnenverwöhnten Jahr gewachsen ist. Endlose Sommertage, dauerhaft hohe Temperaturen und wenig Regen schenken uns eine mengenmäßig überdurchschnittliche und 100% gesunde Ernte und zauberten Nuancen in die Weine, die uns total begeistern! Dieser Jahrgang besticht durch Komplexität, Tiefe und Dichte, während die Säure als frischer Gegenpart das Gleichgewicht hält und das Süße-Säure-Spiel grandios beherrscht.

Unser neuer Jahrgang - trocken und terroirbetont - zeigt unsere Rieslinge in Reinform, haben wir doch in diesem Jahr darauf verzichtet, andere Rebsorten auszubauen. Eines sei aber vorweggenommen: Unser Weißburgunder aus unseren Lorcher Steillagen wird ab nächstem Jahr als Sekt wieder die Bühne betreten.

Wir wünschen Ihnen zauberhafte Riesling-Momente mit unseren Weinen!





LESE 2018

Das vergangene Jahr war in jeder Hinsicht ein weiteres Rekordjahr und schon wieder ein „Jahrhundertsommer“. Nach dem warmen Januar hielten ein eher kühler Februar und März den Austrieb und die Entwicklung zurück. Parallel dazu hatte sich ein deutlicher Wasserüberschuß über die Wintermonate aufgebaut, der sich im Verlauf des Jahres als wichtigste Ressource erweisen sollte. Durchschnittlich war das Jahr 2018 im Vergleich zum Mittel der Langzeitaufzeichnungen fast 2,8 Grad zu warm.

Im April ging die Kälte direkt in fröhsommerliche Temperaturen über, was in Kombination mit dem großen Wasserdepot aus den Wintermonaten und den sich leicht erwärmenden Böden zu einem immens schnellen Austrieb und Wachstum führte und somit zu einem frühzeitigen Vegetationsbeginn.

Die markanten Schritte der Rebenentwicklung fanden deutlich früher als das langjährige Mittel statt: der Austrieb um sieben Tage, die Blüte schon um 17 Tage, der Reifebeginn um 21 Tage und die Lese schließlich 24 Tage! Die Lese für den Sektgrundwein begann also schon Mitte August...

Während der mittlere Rheingau in den Monaten Mai und Juni in den Genuss von weiteren Regenfällen kam, blieb der Regen im oberen und unteren Rheingau von Juni bis September komplett aus. Dies wurde spätestens ab Juli in unseren Jungfeldern und im September dann auch in einzelnen älteren Anlagen mit hohem Geröllanteil und ganz geringer Wasserspeicherkapazität offensichtlich.

SO ARBEITEN WIR IM WEINBERG

- ▶ *Handarbeit an den bis zu 70 Jahre alten Reben in den Steillagen von Lorch/Lorchhausen*
- ▶ *Wiederanpflanzungsprojekte in Zusammenarbeit mit den Naturschutzbehörden*
- ▶ *Rekultivierung alter Weinberge*
- ▶ *Verzicht auf Herbizide und Pestizide seit 2006*
- ▶ *Arbeit nach ökologischen Richtlinien seit 2011*
- ▶ *EU-Bio-Zertifizierungsprozess seit Juli 2016, EU-Kontroll-Nummer: DE-HE-022-01365-ABD*
- ▶ *erste biodynamische Anwendung Sommer 2017*

ÖKOLOGISCHE BEWIRTSCHAFTUNG

- ▶ *Weinbergsbewirtschaftung erfolgt unter ökologischen und Umweltschutzaspekten*
- ▶ *Verzicht auf konventionelle, d.h. chemisch-synthetische und systemische Mittel wie Herbizide, Pestizide und Fungizide*
- ▶ *Einsatz geringer Mengen natürlicher Fungizide wie Schwefel und Kupfer, ergänzt durch Pflanzenstärkungsmittel wie z.B. Backpulver, Magnesium, Acker-schachtelhalm oder Orangenöl*
- ▶ *Förderung eines gesunden Ökosystems und der Biodiversität im Weinberg durch nachhaltige Maßnahmen und Schonung der Natur*

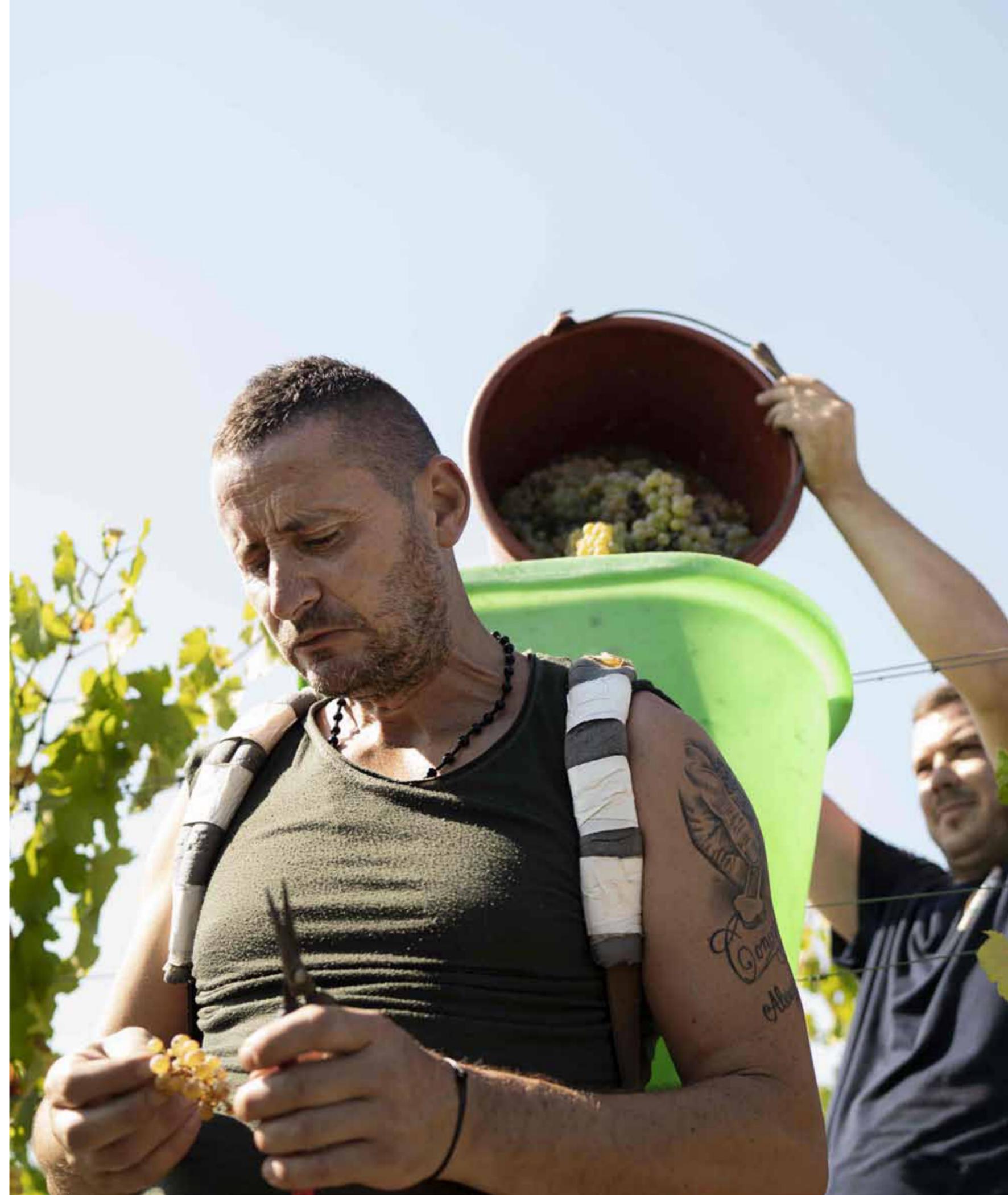
BIOLOGISCH-DYNAMISCHE BEWIRTSCHAFTUNG

- ▶ *Erweiterung der ökologischen Bewirtschaftung um holistische Betrachtung*
- ▶ *Ziel ist das Gleichgewicht der Naturkräfte: Boden und Pflanze werden als Einheit betrachtet*
- ▶ *Rebschnitt, Gipfeln, Lese und Füllung erfolgen im Einklang mit Konstellationen und Mondimpulsen*

In allem liegt aber auch etwas Gutes: dem Trockenstress positiv entgegenzustellen war natürlich eine sehr leichte phytosanitäre Situation, vielleicht die einfachste, die wir seit Bestehen des Weingutes erlebt haben. Sie hat uns 100% gesundes Traubenmaterial beschert! Wir haben nur die nötigsten Spritzungen durchgeführt, Pilz- und Kirschessigfliegenbefall blieben komplett aus.

In kellertechnischer Hinsicht war die Herausforderung dieses Jahrgangs, den richtigen Lesezeitpunkt zu treffen. Ließ man sich von den in die Höhe schießenden Zuckern und der Angst vor Säureverlust allein leiten, so lief man Gefahr einer zu frühen Ernte von Weinen mit ausgeprägter UTA-Problematik. Ähnlich wie wir es in 2015 beobachten konnten, sorgte der Trockenstress eher für eine Verzögerung der physiologischen Reife. Die besten Qualitäten konnten erst ab Oktober und nach ein paar kleineren Regenfällen verzeichnet werden. Das war der Grund für die längste Ernte, die es bisher in unserem Weingut gegeben hat - von Mitte August für den Sektgrundwein bis Mitte Oktober.

Die in ihrer Entwicklung angehaltene Rebe erholte sich zusehends nach den ersten Regenfällen Ende September/Anfang Oktober. Es kam zum Teil zu einem erneuten Aufgrünen, bis die Rebe schließlich gegen Ende Oktober in den Abschluss ihres Reifeverlaufs und damit in die Vorbereitung auf die Winterruhe kam.





RESÜMEE

Das Jahr 2018 war in jeder Hinsicht ein dankbares Jahr. Die geernteten Mengen waren aufgrund der alternierenden Fruchtfolge und der geringen Erträge des 2017er Jahrgangs sehr gut. Die Blüte zeichnete sich durch hervorragende und kräftige Blütenansätze aus. Die Niederschläge des Winters und die damit verbundenen guten Wasservorräte in tieferen Bodenschichten versorgten die Reben auch später im Jahr ausreichend. Das sicherte unsere Anlagen mit hohem Altbestand an alten, tiefwurzelnden Reben bis zum Schluss vor der extremen Trockenheit, was uns sehr hohe Qualitäten bescherte.

Lediglich unsere Jungfelder ließen ab August die Köpfe hängen. Und unsere Anlagen in extrem steinigem Böden wie im Seligmacher, erholten sich erst langsam und später im Jahr nach den ersten Regenfällen.

Wir haben wieder unser Bestes gegeben und versucht, durch verschiedene Lesezeitpunkte alle Herausforderungen des Jahrgangs 2018 auszugleichen, um einerseits die Frucht- und Zuckerentwicklung und andererseits auch gute Säuregehalte zu erhalten.

Unsere Weine strahlen bereits jetzt vor Tiefe, Frucht und Komplexität - wir sind unglaublich gespannt, wie die finalen Cuvées diese Vielfalt an Lese- und Wettereindrücken widerspiegeln werden.

SO ARBEITEN WIR IM KELLER

- ▶ *Ausbau in Edeltanks*
- ▶ *Kombination Spontangärung und Reinzuchthefer*
- ▶ *6-7 Monate Hefelager*
- ▶ *viel Zeit für die individuelle Weinentwicklung, die Weine sollen sich möglichst von alleine klären und absetzen*
- ▶ *Ausbau nach individuellen Parametern, natürliche Gegebenheiten der Lagen und Einflüsse während des Jahres sollen zum Ausdruck kommen*
- ▶ *Verzicht auf tierische Hilfsmittel wie Gelatine, Hühnereiweiß, Milchprodukte oder Fischbestandteile zur Weinklärung: seit 2017 bei der „Vegan Society“ registriert*





WEINKOLLEKTION 2019

Der Grundgedanke unserer Weinphilosophie ist simpel: Unser Ziel sind ausdrucksstarke Weine, die klar, puristisch und zudem konzentriert die Nuancen ins Glas bringen, die ihnen die Natur, die Lage und der Jahrgang mitgeben.

Die wunderbaren Böden des Rheingaus werden im Riesling besonders gut zum Ausdruck gebracht. Unsere Gutsweine zeigen einen Querschnitt des gesamten Rheingaus, die Ortsweine verdeutlichen gerade im Vergleich, was Mineralität oder Fruchtbetonung heißt. Die Einzellagen, Namensgeber unserer Spitzenweine, bringen das Terroir der teils sehr alten und steilen Weinberge in einer außergewöhnlichen Intensität zur Geltung.

GUTSWEINE

RHEINGAU RIESLING QBA TROCKEN

Saftig-fruchtig, Apfel- & Pfirsicharomen, trockener Abgang.

VERDE RHEINGAU RIESLING QBA

Erfrischende Säure, Zitrusnoten & Textur von Limonencreme.

MELLIFLUOUS RHEINGAU RIESLING QBA

Saftig-fruchtig, gelbe & rote Himbeeren, Kaki, feinfruchtig & animierend.

ORTSWEINE

KIEDRICH RIESLING QBA TROCKEN

Löss- & Lehmböden z.T. durchsetzt mit Ton oder Quarzit, Noten von Kumquat & Orange, saftig & fruchtbetont.

LORCH RIESLING QBA TROCKEN

Schiefer- & Quarzitböden, Zitrusaromen, saftig am Gaumen, mineralisch-salziger Abgang.

WISPERWIND LORCHER RIESLING QBA

Schiefer- & Quarzitböden, Weinbergspflirsich & Wassermelone, feinfruchtig, erfrischend & animierend.

LAGENWEINE

MÉLANGE RIESLING QBA TROCKEN

Löss- & Lehmböden z.T. durchsetzt mit Kiesel oder Quarzit, Noten von Pfirsich, Aprikose & Mirabelle, kristallin, trockener Abgang.

LORCHHÄUSER SELIGMACHER RIESLING QBA

Schieferböden durchsetzt von Quarzit, Noten von Maracuja, Litschi, Sternfrucht & Holunderblüten, dezente Restsüße, kristallin-puristischer Wein mit mineralisch-salzigem Abgang.

LORCHER KRONE RIESLING QBA TROCKEN

Schiefer- mit kalkhaltigem Unterboden, Aromen von Kräutern & gelben Früchten wie Quitte, Birne & gelben Pflaumen, vielschichtig mit eleganter Struktur.

LORCHER SCHLOSSBERG RIESLING QBA

Schieferböden durchsetzt von Quarzit, kandierte Ananas & Mango, cremiger Abgang mit mineralischer Länge.

VERDE

Unser Riesling VERDE gab mit dem Jahrgang 2017 sein Debüt und ist als perfekter Sommer- und Terrassenwein nicht mehr wegzudenken! Auch als Aperitif-Wein ist unsere Hommage an den portugiesischen Vinho Verde mittlerweile sehr beliebt, egal ob im Sommer oder im Winter. Der leichte Riesling mit weniger Alkohol und erfrischender Säure betört durch Leichtigkeit!

MÉLANGE

Seit zwei Jahren begeistert die Lagen-Cuvée aus dem oberen Rheingau um Eltville und Hattenheim als ELEMENTS. Aus markenrechtlichen Gründen, die unseren internationalen Vertrieb betreffen, mussten wir den Wein „umtaufen“. Wir haben das schöne französische Wort MÉLANGE gewählt. Die Trauben aus den Großen Gewächslagen werden von Jahr zu Jahr ausdrucksstärker und intensiver. Ursprünglich haben wir die Trauben nach Übernahme der Parzellen in den Rheingau verschnitten, jetzt können sie sich sogar in einem eigenen Wein beweisen!

MAGNUM & DOPPELMAGNUM

In den vergangenen Jahren haben wir festgestellt, dass unsere Weine in Großflaschen nach einiger Zeit noch besser schmecken als in der 0,75l-Standardflasche! Die Weine reifen langsamer und werden komplexer und ausdrucksstärker im Geschmack. Mit dem mengenmäßig überdurchschnittlichen Jahrgang 2018 bot sich uns so die erstmalige Gelegenheit, deutlich mehr von unseren Weinen in Großflaschen abzufüllen.

Nutzen Sie die Chance, einen perfekten 2018er-Moment erst in einigen Jahren zu genießen oder verschenken Sie Großflaschen bei besonderen Anlässen. Natürlich machen Big Bottles auch auf jedem Fest mit der Familie und Freunden eine großartige Figur!





2018 KIEDRICHER KLOSTERBERG RIESLING SPÄTLESE & AUSLESE

Neu mit diesem Jahrgang sind die wunderbar runden und duftenden restsüßen Weine aus dem KLOSTERBERG. Ihren Namen bekam die Lage durch den alten Weg, der das Kloster Eberbach über Kiedrich mit der Klostermühle in Eltville verband. Die Lage ist nach Südwesten ausgerichtet und wird schon von der Morgensonne erwärmt. Die Winde durchlüften die Lage und sorgen so dafür, dass die Trauben ohne große Luftfeuchtigkeit lange reifen können. Die Böden sind tiefgründig und Bunter Schiefer, Phyllit-Schiefer sowie Serizitgneis sorgen für fruchtig-mineralische, säurebetonte und komplexe Weine.

2016 PINOT NOIR ROSÉ BRUT NATURE

Vor drei Jahren haben wir uns für ein „prickelndes“ Projekt entschieden: aus einer guten Menge an Pinot Noir-Trauben haben wir einen feinen Sektgrundwein erzeugt, den Volker Raumland, Deutschlands Sektoryphäe, versektet hat. Nach der méthode champenoise ist so ein traumhafter Sekt entstanden, der nur nach Bedarf degorgiert wird. So sind die ab jetzt erhältlichen Flaschen mindestens 22 Monate auf der Hefe gereift und strahlen vor fruchtig-samtiger Textur und feinsten Perlage zu jedem Anlaß!

TRINKEMPFEHLUNG

Bitte geben Sie allen Weinen Zeit im Glas - wenn möglich, kühlen Sie die Weine auf 8-10°C und dekantieren Sie KIEDRICH, LORCH, MÉLANGE und KRONE eine halbe Stunde vor dem Genuss. Lassen Sie sie langsam in der Karaffe oder im Glas wärmer werden und atmen. Genießen Sie unseren Topwein KRONE durchaus aus einem großen Burgunderglas, alle anderen Weine freuen sich über ein großzügiges Rieslingglas.

Die Preise unserer Weine finden Sie in der beigelegten Preisliste.

RESTSÜSSE WEINE

LORCHER SCHLOSSBERG RIESLING SPÄTLESE

Schieferböden durchsetzt von Quarzit, Litschi, Maracuja & Rosenblüten, kristallin, filigran & klar, trotz Restzucker fast salzige Mineralität.

KIEDRICHER KLOSTERBERG RIESLING SPÄTLESE

Löss- & Leimböden z.T. durchsetzt mit Ton oder Quarzit, dicht, komplex & cremig, exotische Noten von Maracuja & Mango.

KIEDRICHER KLOSTERBERG RIESLING AUSLESE

Löss- & Leimböden z.T. durchsetzt mit Ton oder Quarzit, vollmundig, Aromen von reifer Williams Christ-Birne & weißem Weinbergspirsich, zarte Anklänge vollreifer Aprikosen.

SEKT

2016 PINOT NOIR ROSÉ BRUT NATURE

Zarte Anklänge von Erdbeeren, roten Johannisbeeren & Brioche, cremig weiche Textur, dichte & feine Perlage im Champagner-Stil.

UNSERE KUNDEN

Wir sind sehr begeistert, dass unsere Weine ihren Weg in die ganze Welt finden. Vielleicht treffen Sie sie auf einer Ihrer Reisen...?!

ELEVEN MADISON PARK, NEW YORK/USA

„Eleven Madison Park is widely recognized as one of the greatest restaurants in the world, rated No. 1 overall in 2017 by The Worlds 50 Best, and a recipient of countless awards and accolades. Possessing one of the most elegant dining rooms in New York City overlooking Madison Park and Chef-extraordinaire Daniel Humm at the helm since 2006, Eleven Madison Park is a standard bearer for modern fine dining and hospitality.“

STATHOLDERGAARDEN, OSLO/NORWEGEN

„Statholdergaarden is Bent Stiansen's gourmet restaurant with 1 star Michelin. In 1993, Bent Stiansen became the world master of the culinary contest, Bocuse d`Or. He and his team have developed Statholdergaarden into one of Oslo's and Norway's best restaurants. The menu varies according to the time of the year with Norwegian produce when it is at its best.“

XU, LONDON/GROSSBRITANNIEN

„XU Teahouse & Restaurant is reminiscent of the original social clubs and the luxury dining rooms of 1930's Taipei, offering a unique journey into Taiwanese culture. XU serves a creative take on classic Chinese & Taiwanese Cuisines, with a focus on carefully sourced Taiwanese ingredients.“

RYUZU, TOKIO/JAPAN

„At Ryuzu we have an admiration for the seasons, and a passion for the ingredients they provide. Together with comfortable surroundings and impeccable service, you can savor delicate French cuisine that links to the ideals of growers and producers, and is brought into being with characteristic Japanese sensitivity.“

SØLLERØD KRO, HOLTE/DÄNEMARK

„Classical French cuisine serves as the foundation of Søllerød Kro's menu, but free from dogmas or limitations. Our only rule is that we never compromise

on ingredients and taste. The highest quality, the best preparation and a playful approach to classic cuisine are the only three things you will always find on the menu. Everything else follows the seasons, the surrounding nature and the chefs' inspiration, drawn from all over the world. Each dish is executed to perfection, but always with a touch of humour, edge and surprises. Some dishes evoke old memories, while others are guaranteed to create new ones. We challenge the familiar and make the unknown familiar.“

EQUITABLE, ZÜRICH/SCHWEIZ

„Das Restaurant Equitable zählt zu den besten Adressen in Zürich. Das Team um Küchenchef Fabian Fuchs setzt auf kreative, raffinierte, teilweise überraschende Kombinationen, die ausschließlich auf regionalen und nachhaltigen Produkten basieren. Das Lokal wird mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet.“

DE TREESWIJKHOEVE, WAALRE/NIEDERLANDE

„Restaurant De Treeswijkhoeve is a family-owned two Michelin star restaurant in Waalre, near Eindhoven. Focus on contemporary French cooking with Asian influences, an impressive 1100+ wine list featuring only the most passionate of producers.“

DE JONKMAN, BRÜGGE/BELGIEN:

„At De Jonkman you're enjoying a fine gastronomic experience in a cosy and serene setting just outside the historical centre of Bruges. From beautiful classic preparations with a fresh twist to original creations by chef Filip Claeys. It's Filip's point of honour to work only with local products, for example his initiative The North Sea Chefs, of which Filip is one

of the founding members. The North Sea Chefs are aiming for sustainable fishery with recognition for the lesser known fishes from our North Sea, caught by our Belgian fisherman. Next to the gastronomic dishes, De Jonkman offers an extensive wine and beer list, more than 750 references from the wine world and almost 100 Belgian Beers.“

SIBIRSIBIR, MOSKAU/RUSSLAND:

„A restaurant with Siberian food from the restaurateur from Novosibirsk Denis Ivanov is located in the hotel AZIMUT in the very center of Moscow. Denis and his team brought to Moscow authentic recipes like deer meat stew with porcini mushrooms, moose „golubci“ or marinade for Karakum beef. A part of the menu consists of some classic soviet dishes - the siberian and northern dishes based on meat and game. The majority of suppliers are local producers. And of course one can find in the menu the main features of Siberian food like pelmeni, ukha (fish soup) and stroganina. All the northern delicacies come from Irkutsk, Tomsk and Krasnoyarsk region.“

THE WOLF'S TAILOR, DENVER, COLORADO/USA

„The Wolf's Tailor is a neighborhood restaurant located in North West Denver and serving a unique menu inspired by Chef Kelly Whitaker's travels through Asia and Italy.“

Q HAUTE CUISINE, CALGARY, ALBERTA/KANADA

„Our goal is to create a place with flavours in movement, where senses are stimulated, and products are as sustainable as possible. Originality, variety and finesse - these are key points of the culinary culture of Q Haute.“





WEINGUT EVA FRICKE

13 Jahre ist das Weingut Eva Fricke nun jung. 2006 entstanden die ersten „Eva Fricke-Weine“, damals waren es knapp 600 Liter aus 0,24 Hektar. Heute führt die gebürtige Bremerin ein 13 Hektar großes Weingut in Eltville, das sich dem Riesling, der ökologischen Bewirtschaftung und der höchsten Qualität verschrieben hat.

INTERNATIONAL

Erfahrungen auf Weingütern in Frankreich, Italien, Australien und Spanien prägten Eva Fricke und damit auch ihr Handwerk. Unsere Weine genießen international höchste Wertschätzung und sind bei Sterneköchen und in der Luxushotellerie zu finden, besonders bei denen, für die Nachhaltigkeit wichtig ist. Der größte Teil unserer Weine geht in den weltweiten Export.

NATÜRLICH

Die Besonderheiten der Lagen, die teils sehr alten Reben und die natürlichen Ereignisse machen die Weine zu dem, was sie sind. Wir verzichten auf Herbizide und Pestizide im Weinberg und arbeiten minimalistisch im Keller. Der An- und Ausbau erfolgt nach ökologischen und veganen Aspekten.

GRADLINIG

In unseren Steilstlagen arbeiten wir fast ausschließlich von Hand, während der Lese wird mehrfach selektiert. Unser Ziel sind ausdrucksstarke Weine, die klar, puristisch und zudem konzentriert die Nuancen ins Glas bringen, die ihnen die Natur, die Lage und der Jahrgang mitgeben.

BEWAHREND

Wein hat im Rheingau eine historische Bedeutung. Die alten Weinberge prägen die Landschaft am Rhein noch immer. Die Rekultivierung dieser alten Anlagen und die Erhaltung der Kulturlandschaft des UNESCO-Weltkulturerbes „Oberes Mittelrheintal“ sind Teil unseres ganzheitlichen Verständnisses.

AUSGEZEICHNET

Geschmäcker sind bekanntlich verschieden und Bewertungen sind kein alleiniges Entscheidungsmerkmal. Dennoch freut es uns riesig, wenn unsere Weine Jahr für Jahr von internationalen Fachmedien hoch bewertet werden. Besondere Anerkennung wie drei Trauben im Gault&Millau 2019, 3,5 Sterne im Vinum Weinguide 2019, die Titel „Riesling Heroine 2016“ von Stuart Pigott, „Winzer-Aufsteiger des Jahres 2015“ der FAZ, „Newcomer des Jahres 2013“ durch Falstaff oder „Bestes Start-Up 2013“ durch Fine bestätigen Eva Frickes außergewöhnlichen Weg.

Ganz und gar geehrt fühlen wir uns, wenn wir folgendes lesen können: „Eva Fricke gehört zu den Besten im Rheingau.“ - so der Kommentar im Feinschmecker 2018/2019, der uns wieder mit 4,5 F zu den fünf Top-Betrieben im Rheingau zählt. Oder dass zwei unserer Weine aus dem Jahrgang 2017 für James Suckling zu den besten 100 Weinen aus Deutschland gehören: die Krone mit 98 Punkten auf einem grandiosen 6. Platz und unser Seligmacher mit 96 Punkten auf einem tollen Platz 51.

Wir freuen uns, Ihnen hier einen Auszug der Bewertungen unseres letzten Jahrgangs vorzustellen, die vollständige Übersicht finden Sie auf unserer Website.

JAMES SUCKLING

“This has enormous depth, yet remains so refined with pristine clarity that very few Rheingau wines have.”

Lorcher Krone Riesling QbA trocken 2017, Score 98

“Filigree and vivid as a medieval stained-glass window.”

Lorcher Schlossberg Riesling Spätlese 2017, Score 98

“Very concentrated and very elegant.”

Lorchhäuser Seligmacher Riesling QbA 2017, Score 96

“Charming and fascinating.”

Lorcher Schlossberg Riesling QbA 2017, Score 96

“Intense mineral freshness and crystalline purity at the brilliant finish.”

Lorch Riesling QbA trocken 2017, Score 94

“Very reminiscent of the great dry Rheingau wines of the 1950s, but with totally modern clarity.”

Elements Rheingau Riesling QbA trocken 2017, Score 93

Published on jamesuckling.com, 19/09/2018

JANCIS ROBINSON

“A faint herbal note and tangy intensity and clear mineral overtones.”

Lorchhäuser Seligmacher Riesling QbA 2017, Score 18

“Fills the mouth with exotic fruit sweetness, perfectly balanced by the acidity.”

Lorcher Schlossberg Riesling Auslese 2017, Score 17.5++

“Full-bodied and powerful with amazing length.”

Lorcher Krone Riesling QbA trocken 2017, Score 17.5

“Incredibly intense as if it has been reduced down to its essence.”

Elements Rheingau Riesling QbA trocken 2017, Score 17

“Immense length.”

Lorcher Riesling QbA trocken 2017, Score 17

“Terrific counterbalance between very crisp acidity and the depth of fruit and texture.”

Rheingau Riesling QbA trocken 2017, Score 16.5

Published on www.jancisrobinson.com, 10/11/2018

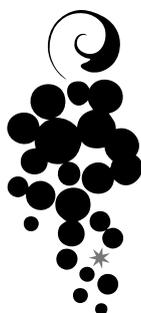


WEIN & RHEINGAU IM LAUFE DER ZEIT

Erste urkundliche Erwähnung des Rheingauer Weinbaus als Schenkung von zwei Weinbergen in Walluf an das Reichskloster Lorsch.	779	
	um 800	Karl der Große sieht von seiner Ingelheimer Pfalz, dass Schnee auf dem Johannisberg schneller schmilzt und ordnet dort die Anlage von Weinbergen an.
Mit Unterstützung des Mainzer Erzbischofes gründen Benediktiner auf dem Johannisberg ein Kloster.	1106	
	1136	Zwölf Mönche aus Clairvaux erreichen die Abgeschiedenheit des Kisselbachtals, es ist die Geburtsstunde der Zisterzienser-Abtei Eberbach.
Der große Aufschwung des Rheingaus beginnt mit der Rodung von Wald, neue Ortschaften und vor allem Weinberge entstehen.	12. & 13. Jhd	
	1211	Älteste Weinrechnung von Schloss Vollrads.
Eitville bekommt Stadtrechte von Kaiser Ludwig dem Bayern und ist damit die älteste Stadt im Rheingau.	1332	
	1435	Auf einer Kellerrechnung vom März 1435 an die Grafen von Katzenelnbogen taucht der Riesling zum ersten Mal im Rheingau auf.
Johannes Gutenberg beginnt in Mainz mit dem Druck der 42-zeiligen Bibel.	1452	
	1629	Die Grafen von Eltz erwerben den Eltzer Hof in Eitville.
Aus einem Stillwein wird Champagner, maßgeblichen Anteil an der Entwicklung hat der Benediktinermönch Dom Pérignon (1638-1715).	1670	
	Ende 17. Jhd	Die Pest rafft im Rheingau die Hälfte der Bevölkerung dahin.
Im Kloster Eberbach werden die besten Weine im sogenannten „Cabinet-Keller“ gelagert. Einige Stückfässer erzielen nach 6 bis 8 jähriger Lagerzeit bis zu 300 Prozent über dem üblichen Herbstpreis.	1730	Entstehung der Spätlese auf Schloss Johannisberg durch die Verspätung des Reiters, der in Fulda die Genehmigung zum Beginn der Lese einholen musste.
In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts gibt es zwischen Hochheim und Lorchhausen rund 3000 Winzer. Allgemein gilt der Gallustag, der 16. Oktober, als Lesebeginn.	19. Jhd	
	1811	Ein Stückfass mit 1.200 Liter des legendären 1811er kostet 14.000 Gulden.

Die Reblaus wird von Amerika über London nach Frankreich eingeschleppt und zerstört in den nächsten 20 Jahren in Frankreich 2,5 Mio. Hektar Rebfläche.	1863	
	1874	Die Reblaus tritt erstmals in Deutschland auf.
Dr. Robert Weil erwirbt in Kiedrich das Anwesen von Sir John Sutton, Geburtsstunde des Weinguts Robert Weil.	1875	Der Goldschmied Sotirios Voulgaris gründet das Unternehmen Bulgari, heute der drittgrößte Schmuckhersteller der Welt - und Weingut Eva Fricke-Kunde.
	1884	
Rheingauer Weine gehören zu den teuersten und exquisitesten Weinen weltweit und sind um ein Vielfaches teurer als Bordeaux-Weine.	Ende 19. Jhd	
	1919 bis 1933	Prohibition (Alkoholverbot) in den USA.
In New York wird das Museum of Modern Art eröffnet - Weingut Eva Fricke-Kunde seit 2014.	1929	
	1977	Eva Fricke wird in Bremen geboren.
Weingut Schloss Eltz stellt die Weinproduktion ein.	1978	
	1987	Ein 1735er Johannisberger Riesling erzielt auf einer Auktion 53.000 DM.
Eine 1999er Trockenbeereauslese aus dem Kiedricher Gräfenberg erzielt mit 6235 DM den Weltrekord für einen aktuellen Jahrgang.	2000	
	2006	Geburtsstunde des Weinguts Eva Fricke und erster Jahrgang aus 0,24 ha der Lage Lorcher Krone.
Das berühmte Hotel Adlon in Berlin kauft als erster Kunde die gesamte Ernte 2006 des Weinguts.	2007	
	2010	Die Lorcher Rebflächen des Weinguts Eva Fricke werden um Kiedricher Lagen erweitert.
Eva Fricke verlässt als Betriebsleiterin das Weingut Leitz, um sich voll auf das eigene Weingut mit 3 ha in Lorch und Kiedrich zu konzentrieren.	2011	Das Weingut Eva Fricke erhält die Auszeichnung „Newcomer des Jahres“, bewirtschaftet nun 5 ha mit zwei Mitarbeitern und exportiert Weine nach USA, GB, NO, DK, A, BE, CHN, HK.
	2013	
Das Weingut Eva Fricke ist „bestes Start-Up“ der deutschen Weinbranche.	2014	Eine 2003er Scharzhofberger TBA von Egon Müller kommt für 12.000 € unter den Hammer und ist damit der teuerste deutsche Wein. Eva Fricke wird „Liebling des Jahres - Aufsteiger-Winzer“.
Das Weingut Eva Fricke bewirtschaftet nun 11 ha mit fünf Mitarbeitern, beginnt die Zertifizierung nach der EU-Öko-Richtlinie und Eva Fricke wird Stuart Pigotts „Riesling Heroine“.	2015	
	2016	Das Weingut Eva Fricke übernimmt 2 ha Weinberge des ehemaligen Weingutes Schloss Eltz in Eitville, bewirtschaftet mit sechs Mitarbeitern nun 13 ha und exportiert in über 20 Länder weltweit.
	2018	

Viele Ereignisse hinterlassen Fußspuren, einige beeinflussen uns bis heute und wirken in die nächsten Generationen. Schreiben Sie uns Ihre Ideen und Anregungen, damit dieser geschichtliche Abriss weiter wächst. **Geschichte beginnt jetzt!**



EVA FRICKE

Weingut Eva Fricke KG
Elisabethenstr. 6
65343 Eltville

info@evafricke.com
Fon +49 6123 703658
Fax +49 6123 7932420
www.evafricke.com



WEINKOLLEKTION 2019

GUTSWEIN

2018 RHEINGAU Riesling QbA trocken, 0,75l / 1,5l	12,50 € / 27 €
2018/2017 VERDE Rheingau Riesling QbA, 0,75l / 1,5l	12 € / 26 €
2018 MELLIFLUOUS Rheingau Riesling QbA, 0,75l / 1,5l	12 € / 26 €

ORTSWEIN

2018 KIEDRICH Riesling QbA trocken, 0,75l / 1,5l / 3l	16,50 € / 35 € / 70 €
2017 KIEDRICH Riesling QbA trocken, 0,75l	16 €
2018 LORCH Riesling QbA trocken, 0,75l / 1,5l / 3l	16,50 € / 35 € / 70 €
2017 LORCH Riesling QbA trocken, 0,75l	16 €
2018 WISPERWIND Lorcher Riesling QbA, 0,75l / 1,5l / 3l	16 € / 34 € / 68 €

LAGENWEIN

2018 MÉLANGE Rheingau Riesling QbA trocken, 0,75l / 1,5l / 3l	24 € / 50 € / 100 €
2018 Lorchhäuser SELIGMACHER Riesling QbA, 0,75l / 1,5l / 3l	30 € / 62 € / 124 €
2018 Lorcher KRONE Riesling QbA trocken, 0,75l / 1,5l / 3l	38 € / 78 € / 156 €
2018/2017 Lorcher SCHLOSSBERG Riesling QbA, 0,75l / 1,5l / 3l	36 € / 74 € / 148 €

RESTSÜSS

2018 Lorcher SCHLOSSBERG Riesling SPÄTLESE, 0,75l	27 €
2018 Kiedricher KLOSTERBERG Riesling SPÄTLESE, 0,75l	25 €
2018 Kiedricher KLOSTERBERG Riesling AUSLESE, 0,375l	40 €

SEKT

2016 PINOT NOIR ROSÉ brut nature, 0,75l	25 €
---	------

NEUSEELAND, HIRO KUSADA

Pinot Noir 2015, Martinborough, 0,75l	80 €
Syrah 2016/2012, Martinborough, 0,75l	70 €

BURGUND, BENJAMIN LEROUX

Pinot Noir, Nuits Saint Georges 2016, 0,75l	50 €
Pinot Noir, Volnay 2016, 0,75l	55 €
Pinot Noir, Gevrey-Chambertin 2014, 0,75l	50 €
Chardonnay, Chassagne Montrachet, 1er Cru Les Baudines 2016, 0,75l	70 €
Chardonnay, Chassagne Montrachet, 1er Cru Les Embazées 2016, 0,75l	70 €

CHAMPAGNE, PIERRE GERBAIS

Grains de Celles, 0,75l	40 €
Rosé de Saignée, 0,75l	45 €



RARITÄTEN

GUTSWEIN

2016 MELLIFLUOUS Rheingau Riesling QbA, 1,5l 26 €

ORTSWEIN

2016/2015 KIEDRICH Riesling QbA trocken, 1,5l 36 €
2016 LORCH Riesling QbA trocken, 1,5l / 3l 36 € / 72 €
2015 LORCH Riesling QbA trocken, 0,75l / 3l 16 € / 74 €
2013 LORCH Riesling QbA trocken, 1,5l 29 €

LAGENWEIN

2017/2016 Lorchhäuser SELIGMACHER Riesling QbA, 1,5l / 3l 62 € / 124 €
2017/2016 Lorcher KRONE Riesling QbA trocken, 1,5l / 3l 80 € / 160 €
2015 Lorcher KRONE Riesling QbA trocken, 10-Jahre-Edition, 0,75l / 1,5l / 3l 100 € / 200 € / 300 €
2016 Lorcher SCHLOSSBERG Riesling QbA, 0,75l / 1,5l / 3l 36 € / 74 € / 148 €
2015/2014 Lorcher SCHLOSSBERG Riesling QbA, 0,75l / 1,5l 32 € / 78 €
2012 Lorcher SCHLOSSBERG Riesling QbA, 0,75l 39 €

RESTSÜSS

2017/2016/2015 Lorcher SCHLOSSBERG Riesling SPÄTLESE, 0,75l 27 €
2017 Lorcher SCHLOSSBERG Riesling SPÄTLESE GOLDKAPSEL, 0,375l 45 €
2016/2015 Lorcher SCHLOSSBERG Riesling AUSLESE, 0,375l / 1,5l 45 € / 182 €
2014 Lorcher SCHLOSSBERG Riesling SPÄTLESE, 1,5l 56 €
2013 Lorcher SCHLOSSBERG Riesling SPÄTLESE, 3l 104 €

ANDERE REBSORTEN

2017/2016/2015 SILVANER Lorchhäuser Seligmacher QbA trocken, 0,75l 16 €
2017/2015 WEISSBURGUNDER Lorcher Krone QbA trocken, 0,75l 16 €

Alle Preise in Euro je Flasche inkl. gesetzl. MwSt. zzgl. Fracht, gültig ab 15.04.2019.
Versandpauschale Deutschland: 8,50 €, EU: 17,50 €. Ab 500 € Bestellwert innerhalb D/EU versandkostenfrei.
Versand außerhalb D/EU auf Anfrage.

Angebot freibleibend. Zahlung direkt ohne Abzug nach Rechnungserhalt. Bei Neukunden Lieferung vorbehaltlich Vorkasse.
Beanstandungen der Weine oder Transportschäden sind unverzüglich, spätestens jedoch 8 Tage nach Empfang der Sendung,
geltend zu machen. Weinsteinausfall und Eiweißdepot sind in unseren naturbelassenen Weinen durchaus möglich und kein
akzeptierter Grund zur Beanstandung.