



Frey

Kontakt

Im Brühl 1
79211 Denzlingen
Tel. 07666-5253
Fax: 07666-2314
www.frey-weine.de
info@frey-weine.de

Besuchszeiten

Do./Fr. 9-12 + 14-19 Uhr
Sa. 9-16 Uhr

Inhaber

Otto & Martin Frey

Betriebsleiter

Martin Frey

Außenbetrieb

Volker Schimanski

Rebfläche

15 Hektar

Produktion

100.000 Flaschen

Otto Frey übernahm 1970 den landwirtschaftlichen Mischbetrieb von seinem Vater, siedelte 1972 vom Ortskern Denzlingen aus, seit 1995 ist Sohn Martin im Betrieb tätig. Die Weinberge liegen im Glottertäler Eichberg (mit Teillage Rinzberg, Gneis), aber auch in Denzlingen (Sonnhalde mit den Teillagen Steinhalde und Hummelgarten, Buntsandstein und Muschelkalk), Sexau (Sonnhalde mit Teillage Reichenbächle, Gneis) und Gundelfingen-Wildtal (Sonnenberg, Gneis und Buntsandstein), der Wöplinsberg in Emmendingen (Muschelkalk) wurde neu angelegt, 60 Prozent befinden sich in Steillagen. Spätburgunder nimmt ein Drittel der Rebfläche ein, es folgen Grau- und Weißburgunder, dazu gibt es Riesling, Auxerrois, Müller-Thurgau, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc und Merlot. Das Programm ist gegliedert in drei Linien: Die Basisqualität bilden Lagenweine aus Glottertäler Eichberg, Gundelfinger Sonnenberg oder Denzlinger Sonnhalde. Dann folgt die mittlere Stufe „Gneis“ und als Toplinien Aigi (der ursprüngliche Name der Lage Eichberg) und Steinhalde.



Kollektion

Eine bestechend gleichmäßige Kollektion präsentiert Martin Frey in diesem Jahr. Die Weine der Gneis-Linie sind reintonig, geradlinig und frisch, der Sauvignon Blanc ist floral, zupackend, der Rosé lebhaft und frisch. Die Aigi-Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay besitzt Kraft und Grip, zeigt hohes Niveau wie auch die drei weißen Eichberg-Weine. Der Riesling ist füllig und saftig, besitzt gute Struktur und Substanz, der Weißburgunder ist konzentriert, kraftvoll, noch enorm jugendlich, der Chardonnay zeigt feine rauchige Noten, ist reintonig, konzentriert, ebenfalls noch sehr jugendlich. Bei den Spätburgundern liefern sich Aigi (rauchig, stoffig, kraftvoll) und Eichberg (floral, füllig, konzentriert) ein Kopf-an-Kopf-Rennen, die Beerenauslese ist reintonig und konzentriert. —



Weinbewertung

- 84** 2018 Riesling trocken „Gneis“*** | 12%/10,10€
- 84** 2018 Weißburgunder trocken „Gneis“*** | 13,5%/10,10€
- 84** 2018 Grauburgunder trocken „Gneis“*** | 13,5%/10,10€
- 85** 2018 Sauvignon Blanc, trocken „Hummelgarten“ | 13%/8,50€
- 88** 2018 Weißburgunder-Chardonnay trocken „Aigi“**** | 13,5%/15,50€
- 88** 2018 Riesling trocken Glottertäler Eichberg | 12%/19,-€
- 89** 2018 Weißburgunder trocken Glottertäler Eichberg | 13%/21,-€
- 89** 2018 Chardonnay trocken Glottertäler Eichberg | 13%/21,-€
- 84** 2018 Spätburgunder Rosé trocken Gundelfinger Sonnenberg | 11,5%/7,90€
- 85** 2016 Spätburgunder trocken „Alte Rebe“* | 13,5%/9,80€
- 88** 2017 Spätburgunder trocken „Aigi“**** | 13,5%/24,-€
- 89** 2017 Spätburgunder trocken Glottertäler Eichberg | 13,5%/31,-€
- 89** 2018 Spätburgunder Beerenauslese Glottertäler Eichberg | 9%/18,-€

