



Martel.
Wein geniessen.

Felseneck Spätlese 2025

Nahe
Schäfer-Fröhlich



Riesling



2025



Nahe



Desserts ohne Schokolade, Foie Gras,
Weichkäse



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



naturnah



7.50 % Vol.



leichter Wein



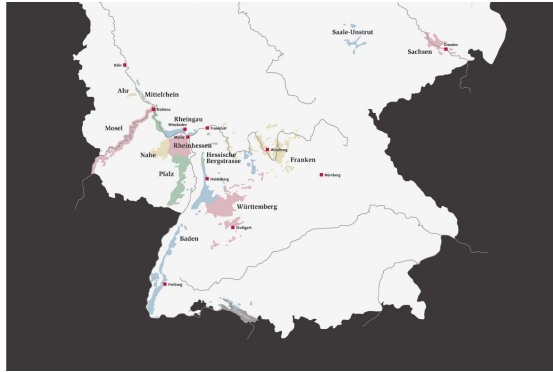
Schäfer-Fröhlich

Zum Wein

Tim Fröhlich, der vielfach ausgezeichnete Winzer, verfügt über eine faszinierende Palette an Weissweinen. Sie sind geprägt vom hier vorherrschenden Schiefergestein. Dieser frische Riesling eignet sich perfekt als Einstieg in die Welt von Schäfer-Fröhlich.

Deutschland / Nahe

Winzerportrait Weingut Schäfer-Fröhlich



Tim Fröhlich, Gutsleiter

Weingut



1800



21 ha



Besitz: Tim Fröhlich
Gutsleitung: Tim Fröhlich
Weinbereitung: Tim Fröhlich



Weiss: Riesling, Pinot Blanc/Weissburgunder
Rot: Pinot Noir/Blauburgunder



Vulkan, Schiefer



Nur bei Martel erhältlich

Anbau



naturnah

Aus diesem Grund

Einordnung

Tim Fröhlich ist ein vielfach ausgezeichnete deutscher Spitzenwinzer, der die Qualität stets noch weiter nach oben schraubt. Sein neues Kellereigebäude soll zu einer Steigerung auf bereits absolutem Spitzenniveau beitragen. Fröhlich will «absolut perfekte Weine machen». Das Weingut bewirtschaftet heute 24 ha in den besten Steillagen der Nahe. Die Weine spiegeln auf faszinierende Weise die unterschiedlichen Gesteinsböden wider. Blauer Schiefer prägt die Lagen am Felseneck und Halenberg. Die Reben am Stromberg und Felsenberg sowie in der Kupfergrube stehen auf Vulkangestein (Porphyr). Die Lage mit dem schönen Namen Frühlingsplätzchen weist Rotschieferböden aus. Das Terroir ist die Basis für authentische, herrlich mineralische Weine. «Ich sehe die Böden und weiss, was für Wein darauf entstehen kann», erklärt der Winzer und fügt an: «Riesling lebt vom Boden». Daraus entsteht eine einzigartige Weinvielfalt, über die wir uns freuen.

«Er wollte Fussballprofi werden
und wurde Winzer – zum
Glück.»

—— Martel über Schäfer-Fröhlich

Impressionen

