



Martel.
Wein geniessen.

Felsenberg 2023

Riesling Grosses Gewächs, Nahe
Schäfer-Fröhlich



Riesling



2023



Nahe



Apéro Riche, Fischspeisen aller Art, Frischer
Ziegenkäse, Pilz & Pilzspeisen, Sushi,
Vegetarische Gerichte aller Art



grosses Reifepotential (in grossen Jahren
während 20+ Jahren nach Ernte), kann an
Komplexität und Feinheit gewinnen



naturnah



12.50 % Vol.



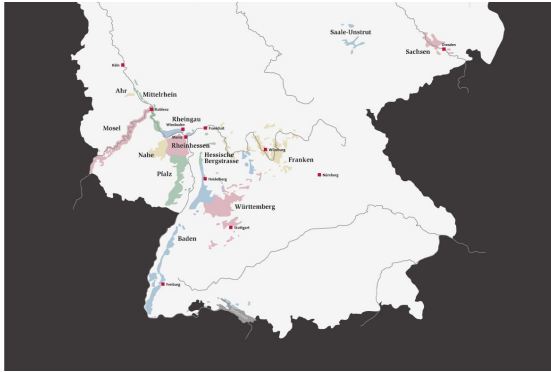
leichter Wein



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 (Porphyry). 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

