Martel.
Wein geniessen.

Chardonnay R 2022

Nahe trocken
Schäfer-Fröhlich



Chardonnay

2022

Nahe

Fischspeisen aller Art, Geflügel, Pilz & Pilzspeisen, Schwein, Vegetarische Gerichte aller Art

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

naturnah

13.00 % Vol.

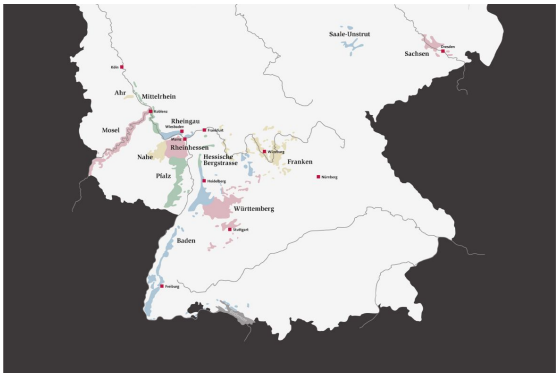
mittelschwerer Wein

Schäfer-Fröhlich

© Martel AG St.Gallen

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

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Tim Fröhlich ist ein vielfach ausgezeichneter 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

© Martel AG St.Gallen

Impressionen









© Martel AG St.Gallen