



Martel.
Wein geniessen.

Chardonnay R 2021

Nahe trocken
Schäfer-Fröhlich



Chardonnay



2021



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.



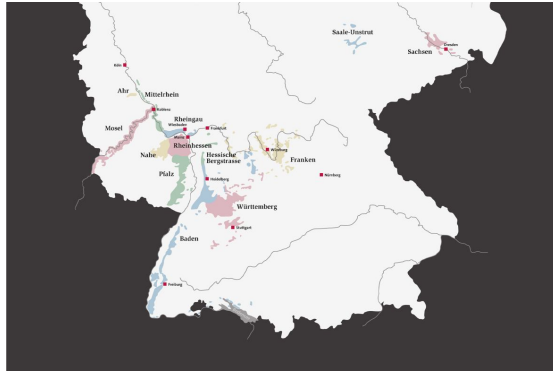
mittelschwerer Wein



Schäfer-Fröhlich

Deutschland / Nahe


Winzerportrait Weingut Schäfer-Fröhlich





Tim Fröhlich, Gutsleiter

Weingut


 1800

 21 ha


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

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

 Vulkan, Schiefer

 Nur bei Martell 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

