



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.



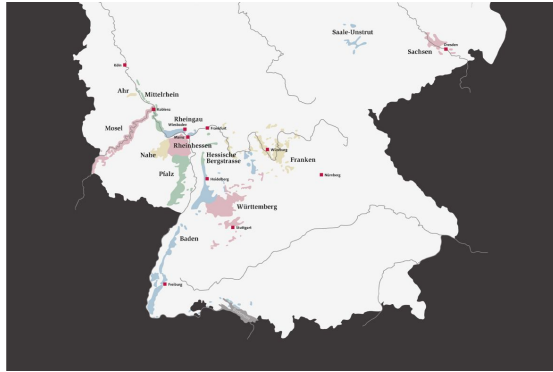
mittelschwerer Wein



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 (Porphyre). 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

