



Martel.
Wein genießen.



Bockenauer Riesling vom Schiefergestein

Nahe

Winzer	Schäfer-Fröhlich
Region	Nahe
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	75 cl
Qualifizierung / Lage	Nahe
Kategorie	Weisswein
Traubensorte	Riesling
Anbauart	naturnah
Körper	mittelschwerer Wein
Alkoholgehalt	12.50 % Vol.
Passt zu	Apéro Riche, Sushi, Fischspeisen aller Art, frischem Ziegenkäse, Pilz & Pilzspeisen, vegetarischen Gerichten aller Art
Trinkreife	mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Die Familie Schäfer-Fröhlich bewirtschaftet 24 ha Rebfläche in wunderbaren Hügeln an der Nahe, 6 ha in der Steillage Bockenauer Felseneck bildet die Hauptlage. Die unterschiedlichen Gesteinsböden bilden das Fundament für authentische, herrlich mineralische Weine. Tim Fröhlich, vielfach ausgezeichnet und geehrt (z.B. Winzer des Jahres), verfügt über eine faszinierende Weisswein-Palette. Diese trockene, frische Variante ist vom hier vorherrschenden Schiefergestein geprägt.

Weingut Schäfer-Fröhlich

Personen	Besitzer und Gutsleiter: Familie Schäfer-Fröhlich, Tim Fröhlich
Rebberge	24 ha
Sortenspiegel	Weiss: Riesling (85%), Weissburgunder, Grauburgunder, Rot: Pinot Noir
Weinstil	Brilliant, klar und pur, äusserst präzise, mit mineralischem Ausdruck, zurückhaltende Fruchtaromatik



„Winzer des Jahrs 2010“; im Feinschmecker „Beste Kollektion Jahrgang 2015“, 5 Sterne im Gault-Millau-Weinführer und auch Robert Parker spart nicht mit Lob: „There isn't a more exciting winery to watch out for in Germany today“. Tim Fröhlich hat den deutschen Wein in den letzten Jahren massgeblich mitgeprägt.

Die Familie Fröhlich betreibt seit mehr als 100 Jahren Weinbau. Die Entwicklung zum Weingut heutiger Prägung begann jedoch erst Anfang der 1970er Jahre, als Karin und Hans Fröhlich die Verantwortung für den Betrieb übernommen hatten. Seither ist das Weingut von 2,5 auf heute 24 ha und eine Jahresproduktion von 120'000 Flaschen gewachsen. Man besitzt Rebland in den besten Steillagen der Nahe: Bockenauer Felseneck, Schlossböckelheimer Felsenberg, Schlossböckelheimer Kupfergrube, Monzinger Frühlingsplätzchen und Halenberg. Diese unterschiedlichen Gesteinsböden bilden das Fundament für authentische, herrlich mineralische Weine. Naturnaher Anbau, Handlese, Spontangärung mit Naturhefen, ein geduldiger und schonender Ausbau in Stahltanks (nur Weissburgunder und Pinot Noir reifen in Barriques) sowie viel Vertrauen in natürliche Prozesse bereiten den Weg zu authentischen, terroirbetonten Weinen.