



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Fröhlich trocken

Region: Nahe
Erzeuger: Weingut Schäfer-Fröhlich – Bockenu
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Müller-Thurgau
Bestell-Nr.: DNA031919

Sicher einer der besten Müller-Thurgaus, die wir kennen. Und darüber hinaus einfach ein Klasse-Schoppen.

„Froh zu sein bedarf es wenig“, heißt es in einem Kinderlied. Und das sollte man sich auch beim Wein öfter mal sagen. Denn manchmal reicht trotz anderer großartiger Orts- und Lagenweine ein Gutswein wie der „Fröhlich“ von Tim Fröhlich, um genau diesen Zustand zu erreichen. Der „Fröhlich“ ist ein Müller-Thurgau. Doch Tim weiß, weshalb er das nicht aufs Etikett schreibt. Zu schlecht ist der Leumund der Sorte, die deswegen schon in „Rivaner“ umbenannt wurde. Doch auch das hilft nicht, wenn es einem nicht gelingt, sorgsam mit einer Sorte umzugehen und nicht mehr von ihr zu verlangen, als sie leisten kann, aber eben auch nicht weniger. Tim trifft es Jahr für Jahr auf den Punkt. Und dabei kommt ihm zugute, dass seine Müller-Thurgau-Lage bereits mehr als 45 Jahre alt ist und die Wurzeln ihren Halt tief im roten Schiefer, im Porphyry und im harten Vulkangestein gefunden haben. Tim Fröhlich lässt dieses Terroir sich entfalten und überdeckt es nicht mit Süße, wie das sonst so oft bei dieser Sorte der Fall ist. So entsteht hier ein Wein, der zunächst genauso hell, klar und präzise wirkt wie das gesamte weitere Portfolio von Schäfer-Fröhlich. Steinig ist dieser Wein, fast erdig mit Noten von Apfel und Apfelschale wie auch mit grünen und gelben Zitrusnoten. Doch dann fließt so langsam der Charme in diesen Wein; denn trotz der markanten Säure wird der „Fröhlich“ plötzlich saftig und cremig, verbindet auch am Gaumen das Kernobst mit Zitrusnoten und mit ein wenig Steinobst, bleibt aber immer hell und glockenklar. Das macht Spaß, das bereitet Freude. Ja, es macht fröhlich.

