

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 – Bockenau
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Müller-Thurgau
Bestell-Nr.: DNA031920

Fruchtig und fein, rund und saftig ist der „Fröhlich“, der eigentlich ein Müller-Thurgau ist, und zwar einer der besten, die wir kennen.

Es sind immer wieder die vermeintlich kleinen Weine, die bei großen Winzern besonders begeistern – wahrscheinlich deshalb, weil man es von den großen Weinen eh erwartet und die kleinen nicht immer auf dem Schirm hat. Doch bei Tim Fröhlich hat sich längst eine Fan-Gemeinde rund um die Gutsweine und nicht zuletzt um den „Fröhlich“ gebildet. Da ist der Name schon Programm, und das sorgt von Beginn an für gute Laune. Hinter dem „Fröhlich“ versteckt sich ein exzellenter Müller-Thurgau oder Rivaner, wie er auch genannt wird. Natürlich hat Tim Fröhlich den Fokus bewusst nicht auf die Rebsorte gelegt, die ja notorisch und meist auch zu Recht weniger gut beleumundet ist. Bei Tim aber wird aus dem „Müller“ ein ganz herrlicher Trunk, und das nicht zuletzt deshalb, weil er aus einer guten Lage mit mehr als 45 Jahre alten Rebstöcken stammt und weil sich der Winzer sehr ernsthaft für seinen Wein interessiert. Roter Schiefer, Porphyr und Vulkanit bringen Stein in den „Müller“, der gleichzeitig von seiner feinen Frucht lebt. Im Duft erinnert er an Apfelmus mit Sahne, an ein paar reife Birnen, etwas Steinobst und ein paar Spritzer Orange in Kombination mit weißen Blüten und Mandeln. Am Gaumen ist dieser Wein ein Ausbund an Charme. Seidig und reif, dabei gleichzeitig lebendig, zieht sich die Säure durch die helle reife Frucht. Die gesamte Textur erinnert an Samt, die Frucht an das schon erwähnte reife Kernobst. Der besondere Boden aber umhüllt die Frucht gerade im Finale noch mal mit Noten von Stein, Kräutern und mit einigen herben Aspekten. Das ist wieder einmal ein wunderbar suffiger und doch anspruchsvoller Einstieg in Tim Fröhlichs Genusswelt.

