

„Fröhlich“, trocken (2022)

Region	Nahe
Erzeuger	Weingut Schäfer-Fröhlich - Nahe
Alkoholgehalt	11 % vol.
Rebsorte(n)	Müller-Thurgau
Bestell-Nr.	DNA031922

Das Weingut Schäfer-Fröhlich zeigt mit seinem „Fröhlich“, dass Müller-Thurgau mehr Qualität hat als ihm zugetraut wird

Müller-Thurgau zählt hierzulande wirklich nicht zu den Rebsorten mit dem größten Ansehen. Das liegt vor allem daran, dass er über lange Zeit in ungeeigneten Lagen angebaut und mit viel zu hohen Erträgen geerntet wurde. Aus den Trauben wurden dünne Weinchen ohne Wiedererkennungswert produziert: Kein Ruhmeskapitel in der Geschichte des deutschen Weinbaus, der in seinen dunklen Phasen hauptsächlich die Ertragssteigerung und Gewinnmaximierung verfolgte. Dass aus der Rebsorte durchaus bemerkenswerte Weine gekeltert werden können, stellt Tim Fröhlich vom Weingut Schäfer-Fröhlich mit seinem „Fröhlich“ unter den Beweis. Wer den Ausnahmewinzer von der Nahe kennt, weiß, dass bei ihm die Wahl der Lage eines der entscheidenden Kriterien ist: Die rund fünfzig Jahre alten Reben stehen auf einem Plateau im Stromberg südlich von Bockenau auf vulkanischen Porphy- und Melaphyrverwitterungs-Böden. In der vom VDP klassifizierten Großen Lage wächst auf 220 bis 290 Metern Höhe hauptsächlich Riesling – und neben dem berühmten Nachbarn – auch ein kleiner Anteil Müller-Thurgau. Der Ertrag ist niedrig, aber die kleinen Beeren mit relativ dicken Schalen haben es in sich. Im feinen Duft Noten von grünem und gelbem Apfel, weißem Pfirsich, auch Abrieb von Limette, florale Züge, Wiesenkräuter, ein Anklang von Lindenblüten. Startet am Gaumen ansatzlos knackig-frisch und schwungvoll, leicht salzige und zitrische Noten verbinden sich, etwas Limette und Grapefruit. Das leicht Säuerliche ist apart und anregend. Betont schlank und feingliedrig in der Struktur, die Säure ist präzise und lebendig und



unterstützt den Eindruck von behender Leichtigkeit. Auch etwas herber Apfel und Birne zeigen sich, feine Phenole, cremig und dicht, klar und pur im Ausdruck, viel Spannung und die Lagen-typische Mineralik. Ein Gegenpol zu den vielen Schwergewichten im Glas, die Anti-These zu immer mehr Volumen und Kraft. Ein Müller-Thurgau de luxe mit Riesling-Präzision und Seltenheitswert von einem der besten deutschen Winzer!

Sofort bis 2025.

Allergene

Sulfite

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33330333

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333