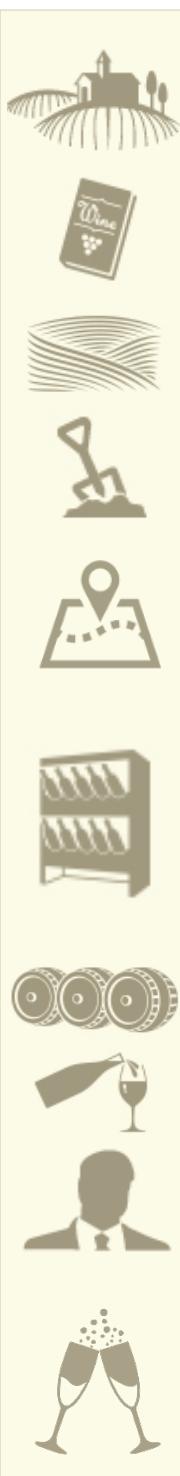




NÄGELSFÖRST¹²⁶⁸



Weingut NÄGELSFÖRST

Baden-Baden
Deutschland

seit 1268
Privatbesitz

33 Hektar
80% Premier & Grand Crus
Weinberge

Vulkanische Granitböden (Porphy
& Rhyolith), Loess and Gneiss

Klosterbergfelsen Varnhalt
Mauerberg Neuweier
Stich den Buben Umweg
Engelsfelsen Bühlertal
Ortenau-Region

70% weisse Rebsorten: Riesling,
Sauvignon Blanc, Chardonnay,
Gewürztraminer, Weiß- und
Grauburgunder, Auxerrois

30% rote Rebsorten: Pinot Noir,
Cabernet-Sauvignon, Merlot,
Tempranillo

50% Holzfass & Barriques
50% Edelstahl

95% trocken & 5% feinherb

Steffen Röll (Betriebsleiter)
Annette Bähr (Kellermeisterin)
Waldemar Krapiec (Vertrieb)
Patric Hohl (Kfm.Leiter)
Tanja Frietsch (Events)

Straussenwirtschaft Frühjahr &
Herbst

Event Location für Weinproben,
Hochzeit, Familienfeier, Seminare,
Firmenevents, Kochkurse...

Rheintal oberhalb von Baden-Baden. Dank des umliegenden Gebirges bildet das Klima die perfekte Grundlage für den Anbau von hochwertigen Weine. Dieses Potenzial erkannten die Zisterzienserinnen der Abtei Lichtenthal bereits 1268: Sie pflanzten auf dem Klosterbergfelsen erstmals Pinot Noir Reben an, die sie aus dem Mutterkloster aus Citeaux mitgebracht hatten. Mit dieser Erstpflanzung war der Grundstein für den Weinbau in der Region gesetzt und Weingut NÄGELSFÖRST wurde Vorreiter. Im Laufe der letzten 750 Jahre sicherte sich NÄGELSFÖRST Spitz-Terroirs wie den „Varnhalter Klosterbergfelsen“, „Umweger Stich den Buben“, „Neuweierer Mauerberg“ und den „Bühlertaler Engelsfelsen“, um für die Weinproduktion die beste Ausgangslage zu schaffen.

Seit 2016 ist NÄGELSFÖRST in Besitz einer Familie aus dem bayerischen Mittelfranken, die das große Potential des Weinguts mit seiner Lage und den forst- & landwirtschaftlichen Paradeflächen erkannt hat.

Das Weingut bewirtschaftet 33 Hektar Rebfläche. Vom unkomplizierten Gutswein für jeden Tag bis hin zu großen Lagenweine für besondere Momente – das Weingut NÄGELSFÖRST bietet eine strukturierte Vielfalt an passenden Weinen.

Die Weißweine werden zum großen Teil in traditionellen Holzfässer oder im Barrique fermentiert, um ihnen mehr Langlebigkeit & Struktur im Geschmack zu verleihen. Die Rotweine werden ausschließlich im traditionellen Maischegärverfahren vinifiziert und trocken ausgebaut. Unsere Rotweine reifen anschließend mindestens 12 Monate im traditionellen Holzfass und in Barriques.

Zudem führt NÄGELSFÖRST erstklassige badische Crémants im Sortiment, die traditionell flaschenvergoren wurden und mindestens eine 30-monatige Hefelagerung vorweisen. Ergänzt um einen innovativen alkoholfreien Sekt.

In 2018 bringt das Weingut NÄGELSFÖRST ein Meistercuvee in traditioneller Tonflasche heraus. Wie vor 750 Jahren doch modern interpretiert, getreu dem Motto:

Träume trinken. Zeit erleben.

NÄGELSFÖRST¹²⁶⁸

*Träume trinken.
Zeit erleben.*



www.naegelsfoerst.de