

UNSERE PHILOSOPHIE

Unser Ziel ist es, den einzigartigen Charakter unserer Trauben zu erhalten und im Wein zu perfektionieren. Die umweltschonende Bewirtschaftung unserer Reben ist ein wichtiger Faktor unseres qualitätsorientierten Denkens und Handelns. Am Ende des Vegetations- und Reifezyklus' entstehen unverwechselbar feingliedrige, trockene und mineralische Weine.

Weingut Otto & Martin Frey

Das Denzlinger Weingut hat sich unter der Leitung von Martin Frey kontinuierlich an die Spitze vorgearbeitet.

„Das Jahr 2000 war entscheidend für uns. Hatten wir bisher immer danach gesehen, was andere machen, so wollten wir jetzt nur noch der eigenen Nase folgen. Eine eigene Stilistik entwickeln, die unsere kargen Böden mit ihrem so besonderen Mikroklima widerspiegelt“, erzählt der herzlich engagierte Winzer Martin Frey im Familienweingut Otto & Martin Frey in Denzlingen.

„Es war ein schwerer Weg, damals waren vollkommen durchgegozene Weine bei uns nicht so hip, aber es war natürlich die richtige Entscheidung.“ Seit 2008 leitet Martin Frey den Betrieb und macht nur noch Weine, die seine eigene Handschrift tragen, wie er betont.

3

INHABER
Martin Frey

ADRESSE
Im Brühl 1
79211 Denzlingen
Telefon 07666 5253
info@frey-weine.de
www.frey-weine.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Do/Fr 9–12 und 14–19 Uhr,
Sa 9–16 Uhr
Terminvereinbarungen und
Bestellungen gerne auch
telefonisch oder per Mail



GAULT MILLAU



EICHELMANN



„Wir haben eine eigene Stilistik entwickelt, die unsere kargen Böden mit ihrem so besonderen Mikroklima widerspiegelt.“



LAGEN

Glottertäler Eichberg
Sonnhalde Denzlingen
Sonnhalde Sexau
Sonnenberg Gundelfingen

REBFLÄCHE

15 Hektar



REBSORTEN

Spätburgunder
Grauburgunder
Weißburgunder
Chardonnay
Müller-Thurgau
Auxerrois
Riesling
Gewürztraminer
Merlot
Sauvignon blanc



JAHRESPRODUKTION

90.000 Flaschen

Der an der Fachhochschule Weinsberg ausgebildete Techniker für Weinbau und Önologie hat nicht nur den landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb auf den Weinbau konzentriert, sondern sich auch intensiv mit seinem Terroir, den Gneis-Verwitterungsböden im Glottertal und den Buntsandstein- und Muschelkalkböden in Denzlingen beschäftigt. Und so entstehen säurebetonte, filigrane, fruchtige Weine, die bei vergleichsweise geringen Alkoholwerten Eleganz und Kraft zugleich ausweisen.

Das hervorzuhebende (weil sehr günstige) Preisniveau bei hohem Qualitätsanspruch ist eine zusätzliche Besonderheit dieses sympathischen Familienbetriebs.

IM WEINBERG

Frey arbeitet so umweltschonend wie möglich, alles wird in Handarbeit getätigt, auch wegen der 60% Steillagen.

Die wichtigste und größte Lage, der „Glottertäler Eichberg“, genießt den Schutz vor den Winden der Rheinebene und profitiert von seinem zentralen Standort im sich erwärmenden Talkessel. Die hohen Niederschlagsmengen und eigene Quellen schützen diese Lage vor zu hoher Trockenheit und erlauben eine üppige Begrünung der Rebhänge.

Die Sonnhalde in Denzlingen, die Sonnhalde in Sexau, der Sonnenberg in Gundelfingen sowie der Wöplinsberg in Emmendingen sind die weiteren Lagen des Weinguts.

Auf rund 30% aller Rebflächen wird Spätburgunder angebaut, Grau- und

Weißburgunder belegen weitere 45%, aber ebenso werden Chardonnay, Riesling, Auxerrois, Müller-Thurgau, Gewürztraminer, Savignon Blanc und Merlot angebaut.

„Wir müssen im Weinberg die Qualität erzeugen – so wie die Trauben sind, so wird der Wein!“, erklärt Frey, der kleinbeerige, lockere Trauben bevorzugt und im Rotweinbereich stark auf altes französisches Pinot-Pflanzgut setzt.

Insgesamt bewirtschaften die Freys 15 Hektar Rebflächen.

IM WEINKELLER

„Natürlich setzen wir auch auf Spontanvergärung, wenn es die Qualität hergibt, da dies den Terroir-Charakter immer besser zum Ausdruck bringt.“

Generell lassen wir unsere Weißweine sehr langsam vergären und auf der Hefe bis zur Abfüllung im April liegen.

Die Rotweine werden etwa zwei Wochen maischevergoren und dann je nach Qualität bis zu 15 Monaten im kleinen Barriquefass ausgebaut.“

Frey gliedert seine Weine in drei Qualitätsstufen. Die Basisqualität bilden Lagenweine aus dem Glottertäler Eichberg, Gundelfinger Sonnenberg oder Denzlinger Sonnhalde. Dann folgen die mittlere Linie Gneis, die zu 100% auf Gneis-Verwitterungsböden gewachsen ist, und die extrem ertragsreduzierte Top-Linie Aigi (der Name entstammt einer Gewinn-Bezeichnung des Eichbergs).





„Natürlich setzen wir auch auf Spontanvergärung, wenn es die Qualität hergibt, da dies den Terroir-Charakter immer besser zum Ausdruck bringt.“

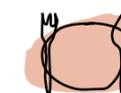
WEINSORTIMENT

- Den Reigen eröffnet ein prickelnder, mit schöner Säure und etwas Restsüße aus gestatteteter *2014 Riesling Sekt*, sortenrein und vom Eichberg, schon jetzt ein junger Klassiker des Weinguts.
- Der *2015 Weißburgunder trocken* mit seinem Duft nach Holunderblüten und Quitte und seiner harmonischen Säure ist ein herrlicher Einstiegswein.
- Der *2015 Gneis Weißburgunder trocken* spontan vergoren, besticht durch noch mehr Struktur, einen schönen Schmelz und gelbfruchtige Aromen mit leichter Salzigkeit.
- Der *2014 Aigi Weißburgunder*, ein weißer Spitzenreiter des Hauses, auch spontanvergoren, mit ausgeprägter Frucht und einer bestechenden Mineralität, ist bei aller Wucht ein vielschichtig strukturierter Genuss.
- Der *2015 Sauvignon Blanc* liegt nicht nur voll im Trend, sondern ist intensiv in seinen Stachelbeere- und Brennesselaromen und beeindruckt durch knackige Säure und etwas Restsüße.
- Auch bei den Rotweinen überzeugt schon der *2014 Spätburgunder trocken* mit einer ausgeprägten Frucht und schlanker Tanninstruktur.
- Der *2013 Gneis Spätburgunder trocken* wird früh gelesen, bei 90° bis 95° Öchslegraden, um die klare Frucht nach Kirsche und einem Hauch von Röstaromen zu erhalten. Der Wein überzeugt durch Mineralität, Kraft und einen schönen langen Abgang.

- Der *2012 Aigi Spätburgunder trocken* ist der Top-Rotwein des Weinguts. Hochkomplex, enorme Fruchtintensität und ein leuchtendes Granatrot im Glas machen diesen herrlichen Pinot Noir zu einem besonderen Trinkerlebnis.

SONST NOCH

Frey nennt Bernhard Huber einen Visionär und sein persönliches Idol. Seinen ganz eigenen Stil hat der begabte Winzer aber längst gefunden. Ein Besuch im Weingut lohnt natürlich immer.



GUTES ESSEN

REBSTOCK-STUBE
Hauptstraße 74
79211 Denzlingen

WIRTSCHAUS ZUR SONNE
Talstraße 103
79286 Glottertal

DREXLERS RESTAURANT
Rosastraße 9
79098 Freiburg



ÜBERNACHTEN

REBSTOCK-STUBE
Hauptstraße 74
79211 Denzlingen



**2015
AUXERROIS QBA
TROCKEN
GLOTTERTÄLER EICHBERG**

**ALKOHOL 11,5% vol.
SÄURE 5,5 g/l
RESTZUCKER 3,0 g/l**

Reduktive, leicht hefige Nase mit einem Touch von Weinbergpfirsich und Sternfrucht. Sehr frische und saftige Säure.



**2015
GRAUBURGUNDER GNEIS QBA
TROCKEN**

**ALKOHOL 12,5% vol.
SÄURE 6,1 g/l
RESTZUCKER 0,6 g/l**

Vielschichtiger Grauburgunder mit nussig-erdigem sowie mineralischem Geschmack und langem Nachhall.



**2014
WEISSBURGUNDER AIGI QBA
TROCKEN**

**ALKOHOL 13,0% vol.
SÄURE 6,4 g/l
RESTZUCKER 0,1 g/l**

Schöne mineralische und florale Noten mit einem Hauch von Anis und reifer Birne und Aprikose. Langer Abgang mit einer harmonischen, saftigen Säure. Gereift im Barriquefass.



**2012
SPÄTBURGUNDER GNEIS QBA
TROCKEN**

**ALKOHOL 12,5% vol.
SÄURE 5,0 g/l
RESTZUCKER 0,5 g/l**

Leuchtende rubinrote Reflexe. Im Vordergrund spürt man reife Cassis sowie einen feinen Duft nach roter Paprika. Weiche Tannine, vielschichtiger reifer Körper, das Ganze untermalt mit röstigen Aromen.