



NÄGELSFÖRST¹²⁶⁸

	Weingut NÄGELSFÖRST Baden-Baden Deutschland
	seit 1268 Privatbesitz
	33 Hektar 80% Premier & Grand Crus Weinberge
	Vulkanische Granitböden (Porphyry & 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 Röhl (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 Cîteaux 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 Spitzen-Terroirs wie den „Varnhalter Klosterbergfelsen“, „Umweiger 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 Paradenflächen 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 Meistercuvée 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