



2023 Grünfränkisch Schweighofen Deutscher Qualitätswein trocken

Anbaugebiet

Pfalz

Rebsorte Grünfränkisch

Die Entwicklung des Grünfränkischen geht zurück bis in die Antike. Im Hochmittelalter brachten Siedler die Rebe aus dem Karpatenbecken über Ungarn in die Gegend am Rhein. Im 16. Jahrhundert wurde die Rebsorte in der Pfalz erstmals erwähnt. Danach galt die Rebsorte faktisch als ausgestorben. Philipp Cuntz, der Name unseres Opas stand lange Pate für diese Rebsorte.

Charakter

Reife Birnen in der Nase. Im Mund besitzt der Wein viel Schmelz, geradezu Viskosität, dann auch eine markante Salzigkeit. Das ist voll und extraktreich, aber zugleich voller Abrundung und Charme. Fülle und trotzdem Differenzierung. Würziger und mineralischer Abklang.

Vinifikation

Schonende Verarbeitung der Trauben, kontrollierte Gärung, Edelstahltank, Hefelager bis Ende Januar.

Boden/Lage

Leichter Südhang, Lehmboden

Passt gut zu

Risotto mit Parmesan; Spargel; Fisch gebraten
Fleischpfanzerl mit Kartoffelsalat

Analysedaten

Alkohol: 13,0 %
Restsüße: 4,1 g/l
Säure: 6,1 g/l

Lagerfähigkeit

3 – 5 Jahre

