



2024 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

In der Nase zeigt sich der Wein frisch und einladend mit Aromen von reifer Mirabelle und Lindenblüte. Das florale Bouquet wirkt fein und unaufdringlich. Am Gaumen überzeugt er mit einem runden, weichen Körper und einer cremigen Textur. Die Säure ist angenehm zurückhaltend und gut eingebunden — der Wein präsentiert sich ausgewogen und harmonisch.

Vinifikation

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

Boden/Lage

Leichter Südhang, Lehm Boden

Passt gut zu

Risotto mit Parmesan; Spargel; Fisch gebraten
Fleischpfanzerl mit Kartoffelsalat

Analysedaten

Alkohol: 12,5 %
Restsüße: 4,1 g/l
Säure: 6,1 g/l

Lagerfähigkeit

3 – 5 Jahre

