

2025 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

Das Bukett zeigt sich fein und einladend, reife Birne und zarte Lindenblüten. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig und lebendig, getragen von einer angenehmen, gut eingebundenen Säure. Ein harmonischer Wein mit feiner Aromatik, vielseitiger Speisebegleiter.

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; Rindertatar.

Analysedaten

Alkohol: 12,5 %

Restsüße: 3,5 g/l

Säure: 5,8 g/l

Lagerfähigkeit

3 – 5 Jahre

