

LIDY
Frankweiler · Pfalz



SPÄTBURGUNDER FRANKWEILER

TROCKEN

2020



Die von Hand gelesenen Spätburgunder-Trauben stammen aus ausgewählten Parzellen in Frankweiler, wo kalk- und sandsteinreiche Böden den Charakter des Weins prägen. Ausgebaut im Holzfass, zeigt er feine Kirschnoten in der Nase. Am Gaumen präsentiert er sich präzise und ausgewogen. Frische Säure und eine seidige Tanninstruktur verleihen ihm Eleganz und Tiefe.

Frankweiler: Der Ort Frankweiler bietet unseren Rebstöcken eine optimale Voraussetzung für charakterstarke Weine. Die Gemarkung weist eine große Vielfalt an verschiedenen Bodenzusammensetzungen auf, überwiegend Kalkstein in unterschiedlichen Arten, Gelber Sandstein und Blauer Keuper.

Qualitätsstufe Ortsweine

Boden Lehm Boden mit tiefgründigen Kalkgestein

Lese selektive Handlese

Ertrag 47 hl/ha

Vinifikation schonende Traubenverarbeitung, Maischegärung, Holzfassausbau, unfiltrierte Füllung

Mostgewicht 98 °Oechsle

Analyse Alkohol 14 %vol – Säure 5,4 g/l – Zucker 1,5 g/l

Kulinarische Empfehlung Sauerkrautsuppe mit Julienne vom getrocknetem Wildschweinschinken und Landbrotcroutons

Trinktemperatur 16 - 18 °C

