LIDY

Frankweiler · Pfalz

63,55 Cu 29 | 107,9 Ag 47 | 197,0 Au 79 | 195,1 Pt 78

SPÄTBURGUNDER FRANKWEILER

TROCKEN

2022



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	Lehmboden mit tiefgründigen Kalkgestein
Lese	selektive Handlese
Ertrag	46 hl/ha
Vinifikation	schonende Traubenverarbeitung, Maischegärung, Holzfassausbau, unfiltrierte Füllung
Mostgewicht	98 °Oechsle
Analyse	Alkohol 13,5 %vol – Säure 5,5 g/l – Zucker 1,4 g/l
Kulinarische Empfehlung	Sauerkrautsuppe mit Julienne vom getrocknetem Wildschweinschinken und Landbrotcroutons
Trinktemperatur	16 - 18 °C

Weingut und Destillerie Lidy GbR · Frankenburgstraße 6 · 76833 Frankweiler
Telefon 06345 – 3472 · Fax 06345 – 5238 · www.weingut-lidy.de · info@weingut-lidy.de