

# LIDY

Frankweiler · Pfalz



## SYLVANER FRANKWEILER TROCKEN 2024



Die Trauben stammen aus alten, kalkreichen Weinbergen in Frankweiler. Durch die Spontangärung, teilweise im Holzfass, entwickelt dieser Sylvaner einen mineralischen, klaren und bewusst kargen Geschmack.

*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* 60hl/ha

*Vinifikation* schonende Traubenverarbeitung, Spontangärung, teilweise mit ganzen Beeren vergoren, Holzfass und Edelstahlausbau

*Mostgewicht* 89 °Oechsle

*Analyse* Alkohol 13 %vol – Säure 6,1 g/l – Zucker 4,4 g/l

*Kulinarische Empfehlung* Paillard vom Kalb mit mildem Ziegenkäse und Grillgemüse

*Trinktemperatur* 10 - 12 °C

