LIDY

Frankweiler · Pfalz

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

CABERNET SAUVIGNON

TROCKEN

2023



Von Hand gelesene Cabernet Sauvignon Trauben, gewachsen auf lehmigen und von gelbem Sandstein geprägten Böden. Im Holzfass ausgebaut, entfaltet der Wein in der Nase dunkle Beerenaromen, begleitet von feinen würzigen Noten. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und strukturiert, mit gut eingebundener Säure und präsenter, dennoch harmonischer Tanninstruktur, die ihm Tiefe und Eleganz verleiht.

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
Lese	selektive Handlese
Ertrag	39 hl/ha
Vinifikation	schonende Traubenverarbeitung, Maischegärung, Barriqueausbau für 24 Monate, unfiltrierte Füllung
Mostgewicht	102 °Oechsle
Analyse	Alkohol 14,5 %vol – Säure 6,2 g/l – Zucker 0,4 g/l
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Auszeichnungen	2. Platz mit 94 Punkten in der Kategorie "Cabernet-Familie" beim VINUM Deutscher Rotweinpreis 2026 Sonderpreis „Best Buy“ bei VINUM Deutscher Rotweinpreis 2026 91 Punkte beim Meininger´s Rotweinpreis

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