

LIDY

Frankweiler · Pfalz



TEMPRANILLO FRANKWEILER PETERSBUCKEL TROCKEN 2023

Von Hand gelesene Tempranillo Trauben aus der Lage Frankweiler Petersbuckel, gewachsen auf sandig-lehmigen Böden mit gelbem Buntsandstein. Nach 24 Monaten im Barrique präsentiert sich der Wein vielschichtig und konzentriert. Dunkle Frucht, feine Röstaromen und würzige Nuancen verbinden sich mit einer dichten Struktur und geschmeidigen Tanninen.



Qualitätsstufe Lagenweine

Boden sandig-lehmig, geprägt von verwittertem Buntsandstein

Lese selektive Handlese

Ertrag 29 hl/ha

Vinifikation schonende Traubenverarbeitung, Maischegärung, Barriqueausbau für 24 Monate, unfiltrierte Füllung

Mostgewicht 103 °Oechsle

Analyse Alkohol 14,5 %vol – Säure 6,3 g/l – Zucker 0,3 g/l

Trinktemperatur 16 - 18 °C

