

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.

<i>Qualitätsstufe</i>	Lagenweine
<i>Boden</i>	sandig-lehmig, geprägt von verwittertem Buntsandstein
<i>Lese</i>	selektive Handlese
<i>Ertrag</i>	29 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	schonende Traubenverarbeitung, Maischegärung, Barriqueausbau für 24 Monate, unfiltrierte Füllung
<i>Mostgewicht</i>	103 °Oechsle
<i>Analyse</i>	Alkohol 14,5 %vol – Säure 6,3 g/l – Zucker 0,3 g/l
<i>Trinktemperatur</i>	16 - 18 °C

