

LIDY

Frankweiler · Pfalz



CUVÉE PLATINA GODRAMSTEINER MÜNZBERG TROCKEN 2018



Dieses tiefdunkle Cuvée aus Syrah, St. Laurent und Spätburgunder duftet nach dunklen Früchten wie Brombeeren und schwarze Johannesbeeren, mit interessanten Nuancen von weißen Pfeffer. Der Geschmack ist sehr kräftig und geschmacksintensiv, die feinen Fruchtkomponenten werden von einer sehr angenehmen Holzwürze ergänzt.

Godramsteiner Münzberg: Der Godramsteiner Münzberg ist eine nach Süden ausgerichtete Lage, der Boden besteht größtenteils aus Lehmboden mit Kalksteineinlagerungen. Diese Grundlage versorgt unsere Reben auf dieser warmen Lage optimal mit Wasser und Nährstoffen, sodass wir gehaltvolle und perfekt gereifte Trauben ernten können, um tiefgründige und lagerfähige Weine zu vinifizieren.

<i>Qualitätsstufe</i>	Lagenweine
<i>Boden</i>	Lehmiger Boden mit Kalkstein
<i>Lese</i>	selektive Handlese
<i>Ertrag</i>	30 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	schonende Traubenverarbeitung, Maischegärung, Barriqueausbau für 24 Monate, unfiltrierte Füllung
<i>Abfülldatum</i>	08.03.2021
<i>Mostgewicht</i>	95 - 105 °Oechsle
<i>Analyse</i>	Alkohol 14 %vol – Säure 5,4 g/l – Zucker 0,8 g/l
<i>Trinktemperatur</i>	16 - 18 °C
<i>Lagerpotential</i>	bis 2030+
<i>Auszeichnungen</i>	91+ Punkte bei Falstaff Rotweincuvée Trophy 90 Punkte – Finalwein beim Deutschen Rotweinpreis Vinum

