LIDY
Frankweiler · Pfalz

CUVÉE PLATINA
GODRAMSTEINER MÜNZBERG
TROCKEN
2019



Dieses tiefdunkle Cuvee 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.

Qualitätsstufe	Lagenweine
Boden	Lehmiger Boden mit Kalkstein
Lese	selektive Handlese
Ertrag	31 hl/ha
Vinifikation	schonende Traubenverarbeitung, Maischegärung, Barriqueausbau für 24 Monate, unfiltrierte Füllung
Mostgewicht	95 - 105 °Oechsle
Analyse	Alkohol 14 %vol – Säure 5,2 g/l – Zucker 1 g/l
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Lagerpotential	bis 2035+
Auszeichnungen	1. Platz beim Meininger Rotweinpreis in der Kategorie Sortenvielfalt 91 Punkte bei Falstaff Rotweincuvée Trophy 90 Punkte im VINUM Weinguide Deutschland 2023

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