

LIDY
Frankweiler · Pfalz

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

GELBER MUSKATELLER FRANKWEILER FEINHERB 2022



Sehr intensiver Geruch nach Litschi und Holunder, welches sich im Geschmack auch widerspiegelt, mit einem gut ausbalancierten Süße-Säure Spiel. Im Nachhall bleibt eine angenehme Muskatnote.

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	sandiger Lehm Boden
Lese	selektive Handlese
Ertrag	76 hl/ha
Vinifikation	schonende Traubenverarbeitung, lange Maischestandzeit, Edelstahlausbau
Mostgewicht	89 °Oechsle
Analyse	Alkohol 12 %vol – Säure 7,3 g/l – Zucker 14,1 g/l
Trinktemperatur	10 - 12 °C

