

# LIDY

Frankweiler · Pfalz

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

## SPÄTBURGUNDER FRANKWEILER TROCKEN 2022



Die von Hand gelesenen Spätburgunder-Trauben stammen aus ausgewählten Parzellen in Frankweiler, wo kalk- und sandsteinreiche Böden den Charakter des Weins prägen. Ausgebaut im Holzfass, zeigt er feine Kirschnoten in der Nase. Am Gaumen präsentiert er sich präzise und ausgewogen. Frische Säure und eine seidige Tanninstruktur verleihen ihm Eleganz und Tiefe.

*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* Lehm Boden mit tiefgründigen Kalkgestein

*Lese* selektive Handlese

*Ertrag* 46 hl/ha

*Vinifikation* schonende Traubenverarbeitung, Maischegärung, Holzfassausbau, unfiltrierte Füllung

*Mostgewicht* 98 °Oechsle

*Analyse* Alkohol 13,5 %vol – Säure 5,5 g/l – Zucker 1,4 g/l

*Kulinarische Empfehlung* Sauerkrautsuppe mit Julienne vom getrocknetem Wildschweinschinken und Landbrotcroutons

*Trinktemperatur* 16 - 18 °C

