

LIDY

Frankweiler · Pfalz



FRÜHBURGUNDER FRANKWEILER TROCKEN 2022



Der Duft dieses Frühburgunders erinnert an getrocknete Früchte und Aromen von Cassis. Im Mund ist er samtig und angenehm in der Säure. Im Geschmack präsentiert er sich mit verschiedenen Fruchtkomponenten wie Kirsche und schwarze Johanesbeere.

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 Lehmboden mit Kalkstein

Lese selektive Handlese

Ertrag 43 hl/ha

Vinifikation schonende Traubenverarbeitung, Maischegärung, Holzfassausbau

Mostgewicht 98 °Oechsle

Analyse Alkohol 13,5 %vol – Säure 5,5 g/l – Zucker 1,7 g/l

Kulinarische Empfehlung Cop au Vin vom Stubenküken mit Wurzelgemüse und Kartoffel- Galette

Trinktemperatur 16 - 18 °C

