

LIDY

Frankweiler · Pfalz



GELBER MUSKATELLER FRANKWEILER FEINHERB 2023



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 Lehmboden

Lese selektive Handlese

Ertrag 77 hl/ha

Vinifikation schonende Traubenverarbeitung, lange Maischestandzeit, Edelstahlausbau

Mostgewicht 89 °Oechsle

Analyse Alkohol 11,5 %vol – Säure 6,8 g/l – Zucker 14,2 g/l

Kulinarische Empfehlung Blauschimmel- Käsetarte mit Confit von hellen Trauben und Schalotten

Trinktemperatur 10 - 12 °C

