

LIDY
Frankweiler · Pfalz

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

RIESLING –ALTE REBEN– FRANKWEILER TROCKEN 2023



Citrus-Aromen prägen den Duft dieses Weines. Auch im Geschmack ist dieser Riesling stark von verschiedenen Citrus Früchten betont. Die tiefen Wurzeln dieser Reben geben diesem Wein eine unverwechselbare langanhaltende Mineralische Note.

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

Ertrag 58 hl/ha

Vinifikation schonende Traubenverarbeitung, Spontangärung, Edelstahlausbau

Mostgewicht 92 °Oechsle

Analyse Alkohol 12,5 %vol – Säure 6,8 g/l – Zucker 1,3 g/l

Kulinarische Empfehlung gebeizter Lachs mit grünem Spargelsalat und Saiblings-Kaviar

Trinktemperatur 10 - 12 °C

