

LIDY

Frankweiler · Pfalz



SAUVIGNON BLANC FRANKWEILER TROCKEN 2024



Dieser Wein ist von seinen vielfältigen Fruchtaromen sehr stark geprägt. In der Nase zeigt er sich sehr exotisch nach Maracuja und Mango mit feinen Nuancen von grünem Paprika und Stachelbeeren. Der Geschmack ist mindestens genau so vielseitig wie der Duft und die Frucht bleibt auch lange im Nachhalt schmeckbar.

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 Sandboden

Ertrag 80 hl/ha

Vinifikation schonende Traubenverarbeitung, Edelstahlausbau

Mostgewicht 90 °Oechsle

Analyse Alkohol 12,5 %vol – Säure 7 g/l – Zucker 5,2 g/l

Kulinarische Empfehlung Risoni „Puttanesca“ mit Doradenfilet

Trinktemperatur 10 - 12 °C

