

LIDY

Frankweiler · Pfalz



RIESLANER SPÄTLESE FRANKWEILER

2024



Der Duft zeigt sehr viele Komponenten von exotischen Früchten und Aromen von Zitronen. Die Frucht ist geschmacklich sehr intensiv und tiefgründig, seine lebendige Säure balanciert die Restsüße dieses Weines sehr gut aus.

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 47 hl/ha

Vinifikation schonende Traubenverarbeitung, Edelstahlausbau

Analyse Alkohol 9,5 %vol – Säure 8 g/l – Zucker 62,4 g/l

Kulinarische Empfehlung Atlantik Hummer auf Petersilienwurzelpüree und Basilikum- Nage

Trinktemperatur 10 - 12 °C

