LIDY
Frankweiler · Pfalz

# SAUVIGNON BLANC FRANKWEILER

## TROCKEN

## 2024

Dieser Sauvignon Blanc überzeugt mit einer Fülle vielfältiger Fruchtaromen. In der Nase entfaltet er exotische Noten von Maracuja und Mango, die von zarten Nuancen grüner Paprika und Stachelbeeren ergänzt werden. Am Gaumen zeigt er sich ebenso komplex wie im Duft, mit einer intensiven Fruchtigkeit.

*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 6,3 g/l – Zucker 4,8 g/l |
| *Kulinarische Empfehlung* | Risoni „Puttanesca“ mit Doradenfilet |
| *Trinktemperatur* | 10 - 12 °C |

Weingut und Destillerie Lidy GbR · Frankenburgstraße 6 · 76833 Frankweiler
Telefon 06345 – 3472 · Fax 06345 – 5238 · www.weingut-lidy.de · info@weingut-lidy.de