LIDY

Frankweiler · Pfalz

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

SAUVIGNON BLANC FRANKWEILER

TROCKEN

2025



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 7 g/l – Zucker 5,6 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