

# LIDY

Frankweiler · Pfalz



## CHARDONNAY FRANKWEILER TROCKEN 2025



Die Trauben stammen aus ausgewählten Parzellen unserer Weinberge in Frankweiler. Die Bodenbeschaffenheit besteht größtenteils aus Kalkstein und gelbem Sandstein. Ein Teil dieses Weins wurde in Tonneaux aus französischer Eiche ausgebaut.

*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

*Ertrag* 58 hl/ha

*Vinifikation* schonende Traubenverarbeitung, Edelstahlausbau/  
teilweise in Tonneaux ausgebaut

*Mostgewicht* 94 °Oechsle

*Analyse* Alkohol 13,5 %vol – Säure 6,7 g/l – Zucker 3,1 g/l

*Kulinarische Empfehlung* asiatische Ramen- Suppe (kräftige Brühe, Nudeln,  
Gemüse und Koriander)

*Trinktemperatur* 10 - 12 °C

