LIDY

Frankweiler · Pfalz

FRÜHBURGUNDER FRANKWEILER

TROCKEN

2022



Der Duft dieses Frühburgunders erinnert an getrocknete Früchte und Aromen von Cassis. Im Mund ist er samtig und angenehm in der Säure. Im Geschmack präsentiert er sich mit verschiedenen Fruchtkomponenten wie Kirsche und schwarze Johannesbeere.

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	43 hl/ha
Vinifikation	schonende Traubenverarbeitung, Maischegärung, Holzfassausbau
Mostgewicht	98 °Oechsle
Analyse	Alkohol 13,5 %vol – Säure 5,5 g/l – Zucker 1,7 g/l
Kulinarische Empfehlung	Cop au Vin vom Stubenküken mit Wurzelgemüse und Kartoffel- Galette
Trinktemperatur	16 - 18 °C

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