LIDY

Frankweiler · Pfalz

Cu Ag Au Pt

GELBER MUSKATELLER FRANKWEILER

FEINHERB

2025



Dieser Muskateller begeistert mit einem intensiven Duft von Litschi und Holunder, der sich auch im Geschmack widerspiegelt. Das ausgewogene Zusammenspiel von Süße und Säure sorgt für eine harmonische Struktur. Im Nachhall bleibt eine angenehme Muskatnote zurück, die den Wein perfekt abrundet.

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
Lese	selektive Handlese
Ertrag	77 hl/ha
Vinifikation	schonende Traubenverarbeitung, lange Maischestandzeit, Edelstahlausbau
Mostgewicht	92 °Oechsle
Analyse	Alkohol 12 %vol – Säure 6,9 g/l – Zucker 15,1 g/l
Kulinarische Empfehlung	Blauschimmel- Käsetarte mit Confit von hellen Trauben und Schalotten
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