

LIDY

Frankweiler · Pfalz



RIESLANER SPÄTLESE FRANKWEILER

2025



Die handgelesenen Trauben wuchsen auf kalkhaltigem Boden in Frankweiler. Diese Böden verleihen dem Wein eine feine Mineralität, die sich wunderbar mit den intensiven Aromen exotischer Früchte verbindet. Diese Spätlese überzeugt mit einer ausgewogenen Balance aus natürlicher Süße und lebendiger Säure.

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 47 hl/ha

Vinifikation schonende Traubenverarbeitung, Edelstahlausbau

Mostgewicht 110 °Oechsle

Analyse Alkohol 11 %vol – Säure 7,8 g/l – Zucker 73 g/l

Kulinarische Empfehlung Atlantik Hummer auf Petersilienwurzelküche und Basilikum- Nage

Trinktemperatur 10 - 12 °C

