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 Petersilienwurzelpüree und Basilikum- Nage
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