

LIDY

Frankweiler · Pfalz



CABERNET SAUVIGNON TROCKEN 2023



Von Hand gelesene Cabernet Sauvignon Trauben, gewachsen auf lehmigen und von gelbem Sandstein geprägten Böden. Im Holzfass ausgebaut, entfaltet der Wein in der Nase dunkle Beerenaromen, begleitet von feinen würzigen Noten. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und strukturiert, mit gut eingebundener Säure und präsenter, dennoch harmonischer Tanninstruktur, die ihm Tiefe und Eleganz verleiht.

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 Lehmboden

Lese selektive Handlese

Ertrag 39 hl/ha

Vinifikation schonende Traubenverarbeitung, Maischegärung, Barriqueausbau für 24 Monate, unfiltrierte Füllung

Mostgewicht 102 °Oechsle

Analyse Alkohol 14,5 %vol – Säure 6,2 g/l – Zucker 0,4 g/l

Trinktemperatur 16 - 18 °C

