

LIDY

Frankweiler · Pfalz

63,55 Cu 29	107,9 Ag 47	197,0 Au 79	195,1 Pt 78
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

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 präsender, 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.

<i>Qualitätsstufe</i>	Ortsweine
<i>Boden</i>	Lehmboden
<i>Lese</i>	selektive Handlese
<i>Ertrag</i>	39 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	schonende Traubenverarbeitung, Maischegärung, Barriqueausbau für 24 Monate, unfiltrierte Füllung
<i>Mostgewicht</i>	102 °Oechsle
<i>Analyse</i>	Alkohol 14,5 %vol – Säure 6,2 g/l – Zucker 0,4 g/l
<i>Trinktemperatur</i>	16 - 18 °C

