

LIDY
Frankweiler · Pfalz

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

TEMPRANILLO FRANKWEILER PETERSBUCKEL TROCKEN 2023



Von Hand gelesene Tempranillo Trauben aus der Lage Frankweiler Petersbuckel, gewachsen auf sandig-lehmigen Böden mit gelbem Buntsandstein. Nach 24 Monaten im Barrique präsentiert sich der Wein vielschichtig und konzentriert. Dunkle Frucht, feine Röstaromen und würzige Nuancen verbinden sich mit einer dichten Struktur und geschmeidigen Tanninen.

Qualitätsstufe	Lagenweine
Boden	sandig-lehmig, geprägt von verwittertem Buntsandstein
Lese	selektive Handlese
Ertrag	29 hl/ha
Vinifikation	schonende Traubenverarbeitung, Maischegärung, Barriqueausbau für 24 Monate, unfiltrierte Füllung
Mostgewicht	103 °Oechsle
Analyse	Alkohol 14,5 %vol – Säure 6,3 g/l – Zucker 0,3 g/l
Trinktemperatur	16 - 18 °C

