LIDY

Frankweiler · Pfalz

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

SYLVANER FRANKWEILER

TROCKEN

2025



Die Trauben stammen aus alten, kalkreichen Weinbergen in Frankweiler. Durch die Spontangärung, teilweise im Holzfass, entwickelt dieser Sylvaner einen mineralischen, klaren und bewusst kargen Geschmack.

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 mit tiefgründigen Kalkgestein
Lese	selektive Handlese
Ertrag	60hl/ha
Vinifikation	schonende Traubenverarbeitung, Spontangärung, teilweise mit ganzen Beeren vergoren, Holzfass und Edelstahlausbau
Mostgewicht	93 °Oechsle
Analyse	Alkohol 13 %vol – Säure 6,1 g/l – Zucker 4,1 g/l
Kulinarische Empfehlung	Paillard vom Kalb mit mildem Ziegenkäse und Grillgemüse
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