

LIDY

Frankweiler · Pfalz



GOLD [LAT. AURUM]

Das Elementsymbol Au markiert
die Ortsweine mit ihrer eng gefassten
Herkunft.



2016 GELBER MUSKATELLER FEINHERB FRANKWEILER

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.

Boden: Lehmiger Sandboden

Lese: Selektive Handlese

Ertrag: 80 hl/ha

Mostgewicht: 87° Oe

Ausbau: schonende Traubenverarbeitung, 8 stündige Maischestandzeit, 100% Edelstahl

Alkohol: 11,5 % vol

Säure: 7,0 g/l

Restzucker: 22,8 g/l

Sensorik: Sehr intensiver Geruch nach Litschi und Holunder, welches sich im Geschmack auch widerspiegelt, mit einem gut ausbalancierten Süße- Säure Spiel. Im Nachhalt bleibt eine angenehme Muskatnote.

Trinktemperatur: 8 - 10° Celsius

