

LIDY

Frankweiler · Pfalz



GOLD [LAT. AURUM]

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



2015 SPÄTBURGUNDER ROTWEIN TROCKEN 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: Sandiger Boden mit Kalkstein

Lese: Selektive Handlese

Ertrag: 49 hl/ha

Mostgewicht: 93- 97° Oe

Ausbau: schonende Traubenverarbeitung, 14-tägige offene Maischegärung, 50 % Barrique (12 Monate in mehrjährig belegte Fässer), 50% Holzfass (12 Monate)

Alkohol: 13,5 % vol

Säure: 5,2 g/l

Restzucker: 0,6 g/l

Sensorik: Duft nach Cassis und Kirschen, gehaltvolle Tannine, körperreicher und fruchtbetonter Spätburgundertyp.

Trinktemperatur: 16 - 18° Celsius

