SCHLOSSBERG RIESLING TROCKEN 2023

Feiner Duft nach Grapefruit und weißem Pfirsich, elegant und geschmeidig, mit saftigem Nachhall

Weinberg	Die Reben im Hambacher Schloßberg wurzeln in einem sandig-steinigen Buntsandsteinverwitterungsboden, der von Lehm durchzogen ist. Bei guter Durchlässigkeit ist eine ausreichende Wasserversorgung gesichert, was dem Wein dem Wein seinen animierenden Duft und seinen mineralischen Geschmack verleiht.
Vinifikation	100 % gesunde Trauben wurden selektiv gelesen und sehr schonend verarbeitet. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wurde der Wein kühl im Edelstahltank vergoren, nicht geschönt und reifte bis zur Flaschenfüllung im Februar 2024 auf der Hefe.
Kulinarische Empfehlung	Rinderfilet mit Salbei-Gnocchi und geschmorten Kirschtomaten
Jahrgang	2023
Herkunft	Hambacher Schloßberg
Weinart	Weißwein trocken
Rebsorte	Riesling
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 12 %vol · Säure 6,1 g/l · Restzucker 4,4 g/l
Allergenhinweis	enthält Sulfite
AP-Nummer	5171041 16 24
Gutsabfüllung	Wein- & Sektgut Corbet Kreuzstraße 7 D-67434 Neustadt/W.-Diedesfeld
Produkt-information	Bio-Wein, vegan DE-ÖKO-022 Deutsche Landwirtschaft VEGAN

Das 9 Hektar große Familienweingut befindet sich in Diedesfeld, am Mittelpunkt der deutschen Weinstraße in der Pfalz. Es wird in vierter Generation von Lukas und Christina Corbet geführt. Erzeugt werden individuelle, charaktervolle trockene Weine mit dem Fokus auf Riesling und den Burgundersorten. Alle Weinberge werden naturnah bewirtschaftet, seit 2021 in Umstellungsphase auf ökologischen Weinbau. Eine Spezialität ist die Sekterzeugung im eigenen Sektkeller nach dem traditionellen Flaschengärverfahren. „Le corbeau - der Rabe“ ziert die Etiketten in Anlehnung an den Familiennamen französischer Herkunft.