

CORBET

PINOT ROSÉ SEKT BRUT 2021

Lachsarbener Rosésekt aus 100% Spätburgunder: zarte rote Beerefrüchte und etwas Brioche in der Nase, würzige und fruchtige Noten im Geschmack, pikant und cremig, mit feinem Mousseux



Weinberg Die Trauben stammen von unserem Spätburgunderweinberg im Diedesfelder Johanniskirchel, einem Terrassensediment mit kalkhaltigem Kieslehm.

Vinifikation 100 % gesunde Trauben wurden von Hand gelesen und als ganze Trauben gepresst. Nur der Vorlauf und der Most der ersten Pressung ergeben diesen feinen und filigranen Sektgrundwein. Nach der Gärung im Edelstahltank (2/3) und Holzfass (1/3) lagerte der Grundwein bis zur Versektung im Mai 2022 auf der vollen Hefe. Die zweite Gärung in der Flasche durchlief der Sekt dann im kühlen Gewölbekeller, wo er 12 Monate auf der Hefe bis zum Degorgieren 2023 reifen durfte.

Kulinarische Empfehlung Forellenmousse mit Garnelen und Ciabatta | Lammfilet in Blätterteig mit provenzialischem Gemüse

Jahrgang 2021

Weinart Sekt brut

Rebsorte Spätburgunder

Qualitätsstufe Deutscher Sekt

Flaschengröße 0,75 Liter

Analyse Alkohol 12 %vol · Säure 8,1 g/l · Restzucker 8 g/l

Allergenhinweis enthält Sulfite

Losnummer L03/2023

Hersteller Wein- & Sektgut Corbet
Kreuzstraße 7
D-67434 Neustadt/W.-Diedesfeld

Produkt- vegan

information



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.

