RIESLING "BUNTSANDSTEIN" TROCKEN 2025



Animierender Riesling mit feinem Duft nach Aprikosen und gelbem Pfirsich; im Mund pikant und dicht mit mineralischem Nachhall

Weinberg	Die Reben wurzeln in einem steinigen Buntsandsteinverwitterungsboden, der von Kies, Lehm und Tonschichten durchzogen ist. Bei guter Durchlässigkeit ist eine ausreichende Wasserversorgung gesichert, was dem Wein seinen animierenden Duft und seinen mineralischen Geschmack verleiht.
Vinifikation	100 % gesunde Trauben wurden selektiv gelesen und schonend verarbeitet. Der Wein wurde kühl im Edelstahltank vergoren, nicht geschönt und reifte bis zur Flaschenfüllung im Februar 2026 auf der vollen Hefe.
Kulinarische Empfehlung	Maispoularde mit glasierten Möhren und Rosmarinkartoffeln
Jahrgang	2025
Herkunft	Hambach
Weinart	Weißwein trocken
Rebsorte	Riesling
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 12,5 %vol · Säure 7,2 g/l · Restzucker 3,7 g/l
Allergenhinweis	Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, Sulfite, unter Schutzatmosphäre abgefüllt
AP-Nummer	5171041 08 26
Gutsabfüllung	Wein- & Sektgut Corbet Kreuzstraße 7 D-67434 Neustadt/W.-Diedesfeld
Produkt-information	Bio-Wein, vegan 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.