

CORBET

GELBER MUSKATELLER TROCKEN 2025

Duftiges Bouquet von Quitte, Zitronenmelisse und exotischen Früchten, im Geschmack frisch und pikant | wunderbar leichter und animierender Aperitif



Weinberg Die Muskatellerreben stehen auf einem sandigen Lehmboden im mittleren Hang der Lage Hambacher Schloßberg. Die gute Wasserversorgung des Lehmbodens sorgt für große Fruchtfülle, der Sandanteil für Eleganz, Finesse und pikanten Nachhall.

Vinifikation 100 % gesunde Trauben wurden selektiv gelesen und sehr schonend verarbeitet. Nach kurzer Maischestandzeit wurde der Most kühl im Edelstahltank vergoren, nicht geschönt und bis zur Abfüllung im Februar 2026 auf der Hefe gelagert.

Kulinarische Empfehlung Sushi-Variationen | Gemüsecurry mit Kokosmilch und roten Linsen

Jahrgang 2025

Weinart Weißwein trocken

Rebsorte Gelber Muskateller

Qualitätsstufe Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz

Flaschengröße 0,75 Liter

Analyse Alkohol 12 %vol · Säure 7,1 g/l · Restzucker 5,8 g/l

Allergenhinweis Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, Sulfite, unter Schutzatmosphäre abgefüllt

AP-Nummer 5171041 13 26

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

Produkt- Bio-Wein, 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.

