# SILVANER TROCKEN 2025




Feiner Duft nach reifer Birne und gelber Melone, saftig, trocken und kräftig im Geschmack

| | |
|---|---|
| Weinberg | Die alten Silvanerreben stehen auf sandigem Lehmboden in einem warmen Teil der Lage Diedesfelder Johanniskirchel. Die gute Wasserversorgung des Lehmbodens sorgt für Kraft und Fülle, der Sandanteil für Eleganz, Finesse und pikanten Nachhall. |
| Vinifikation | 100 % gesunde Trauben wurden selektiv gelesen und schonend verarbeitet. Der Most wurde kühl im Edelstahltank vergoren, nicht geschönt und reifte bis zur Flaschenfüllung im Februar 2026 auf der Hefe. |
| Kulinarische Empfehlung | Spargel-Quiche mit Bärlauch \| Miesmuscheln in Weißweinsud |
| Jahrgang | 2025 |
| Herkunft | Pfalz |
| Weinart | Weißwein trocken |
| Rebsorte | Silvaner |
| Qualitätsstufe | Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz |
| Flaschengröße | 0,75 Liter |
| Analyse | Alkohol 13 %vol · Säure 5,7 g/l · Restzucker 1,3 g/l |
| Allergenhinweis | Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, Sulfite, unter Schutzatmosphäre abgefüllt |
| AP-Nummer | 5171041 14 26 |
| Gutsabfüllung | Wein- & Sektgut Corbet<br>Kreuzstraße 7<br>D-67434 Neustadt/W.-Diedesfeld |
| Produkt-information | Bio-Wein, vegan<br>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.