

CORBET

RIESLING "GUTSWEIN" TROCKEN 2025

Klassischer Riesling mit feinem Pfirsicharoma, mineralisch, fruchtig und pikant



Weinberg Die Reben für diesen Riesling wurzeln in steinigem 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 sehr schonend verarbeitet. Nach kurzer Maischestandzeit wurde der Wein kühl im Edelstahltank vergoren, nicht geschönt und reifte bis zur Flaschenfüllung im Februar 2026 auf der Hefe.

Kulinarische Empfehlung Pastinaken-Kartoffelsuppe mit krossem Speck

Jahrgang 2025

Weinart Weißwein trocken

Rebsorte Riesling

Qualitätsstufe Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz

Flaschengröße 0,75 Liter

Analyse Alkohol 12,5 %vol · Säure 6,9 g/l · Restzucker 4,3 g/l

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

AP-Nummer 5171041 15 26

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

Produktinformation Bio-Wein, 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.

