SAUVIGNON BLANC TROCKEN 2025



Strahlender Duft nach Holunderblüten und exotischen Früchten; saftig und voll im Geschmack bei animierender Frische und nachhaltigem Abgang

Weinberg	Die Trauben stammen von Weinbergen mit unterschiedlichen Böden, was dem Wein viel Komplexität verleiht: im Diedesfelder Paradies ein leichter, kiesiger Sandboden und im Diedesfelder Johanniskirchel ein kräftiger, sandiger Lehmboden.
Vinifikation	100 % gesunde Trauben wurden selektiv gelesen und schonend verarbeitet. Nach kurzer Maischestandzeit wurde der Most kühl im Edelstahltank vergoren, nicht geschönt und bis zur Flaschenfüllung im Februar 2026 auf der Hefe gelagert.
Kulinarische Empfehlung	Pasta mit Meeresfrüchten
Jahrgang	2025
Herkunft	Diedesfeld
Weinart	Weißwein trocken
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 12 %vol · Säure 6,9 g/l · Restzucker 4,6 g/l
Allergenhinweis	Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, Sulfite, unter Schutzatmosphäre abgefüllt
AP-Nummer	5171041 16 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.