# GRAUER BURGUNDER "VOM LÖSS" TROCKEN 2025




Feiner Burgunder mit frischen Zitrus-, Kräuter- und Birnennoten, Im Mund von cremiger Textur und pikantem Abgang

| | |
|---|---|
| Weinberg | Die Grauburgunderreben wachsen auf sandigen Lössböden in Diedesfeld, in den Weinlagen Ölgässel und Johanniskirchel. Die gute Wasserversorgung des Lössbodens sorgt für Dichte und kompakte Struktur, der Sandanteil für Eleganz, Finesse und pikanten Nachhall. |
| Vinifikation | 100 % gesunde Trauben wurden selektiv gelesen und schonend verarbeitet. Nach kurzer Maischestandzeit wurde der Most im Holzfass vergoren, nicht geschönt und reifte bis zur Flaschenfüllung im Februar 2026 auf der vollen Hefe. |
| Kulinarische Empfehlung | gebratenes Zanderfilet auf Safranrisotto \| Krustenbraten vom Landschwein mit Spitzkohl und Süßkartoffelstampf |
| Jahrgang | 2025 |
| Herkunft | Diedesfeld |
| Weinart | Weißwein trocken |
| Rebsorte | Grauburgunder |
| Qualitätsstufe | Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz |
| Flaschengröße | 0,75 Liter |
| Analyse | Alkohol 12 %vol · Säure 6 g/l · Restzucker 4,4 g/l |
| Allergenhinweis | Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, Sulfite, unter Schutzatmosphäre abgefüllt |
| AP-Nummer | 5171041 17 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.