

CORBET



SPÄTBURGUNDER TROCKEN 2022

Kräftig und würzig mit Noten von Kirschen und Johannisbeeren, im Geschmack füllig und würzig, mit samtigen Tanninen



Weinberg	Der Spätburgunder in der Literflasche stammt von unseren Weinbergen in Hambach und Diedesfeld. Die Böden bestehen aus Buntsandstein, Sandlösslehm und kalkhaltigen Terrassensedimenten.
----------	---

Vinifikation	Die Trauben wurden selektiv gelesen, entrappt und für ca. 20 Tage auf der Maische vergoren. Der Wein reifte dann für 11 Monate im kleinen Holzfässern, bis er im Herbst 2023 auf Flaschen gefüllt wurde.
--------------	--

Kulinarische Empfehlung	Pizza mit Parmaschinken und Rucola
-------------------------	------------------------------------

Jahrgang	2022
----------	------

Weinart	Rotwein trocken
---------	-----------------

Rebsorte	Spätburgunder
----------	---------------

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
----------------	------------------------------------

Flaschengröße	1 Liter
---------------	---------

Analyse	Alkohol 13,5 %vol · Säure 4,5 g/l · Restzucker 0,3 g/l
---------	--

Allergenhinweis	enthält Sulfite
-----------------	-----------------

AP-Nummer	5171041 19 23
-----------	---------------

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

Produkt-information	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.

