SPÄTBURGUNDER TROCKEN 2023

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	2023
Herkunft	Pfalz
Weinart	Rotwein trocken
Rebsorte	Spätburgunder
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	1 Liter
Analyse	Alkohol 13 %vol · Säure 4,6 g/l · Restzucker 0,2 g/l
Allergenhinweis	Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, Sulfite
AP-Nummer	5171041 19 24
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.