

# CORBET



## 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

**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



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.

