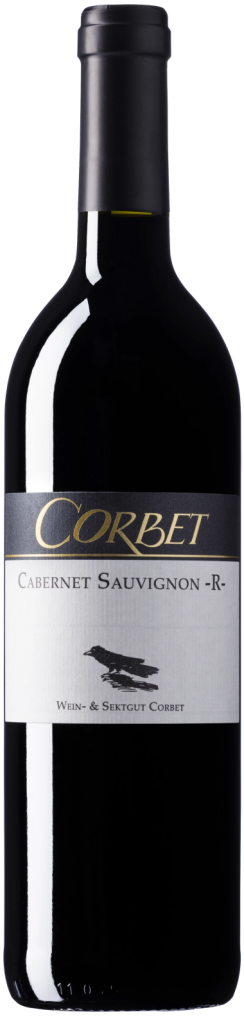
CABERNET SAUVIGNON –R– TROCKEN 2020

Pfeffrig-würziges Aroma von schwarzen Beeren, im Mund sehr dicht, konzentriert, fruchtig und saftig, mit samtigen Tanninen, Eleganz und mineralischer Länge



Weinberg	Der Wein stammt von unserem inzwischen 24-jährigen Weinberg im Hambacher Schloßberg. Die Reben wurzeln dort in einem heißen, kiesigen Sandboden, der im Untergrund von lehmigen und tonigen Schichten durchzogen ist.
Vinifikation	Der Ertrag wurde im Sommer durch Grünlese stark reduziert, die verbliebenen wenigen Trauben wurden am Ende der Leseperiode sehr spät selektiv geerntet. Nach dem Entrappen der Trauben wurde die Maische in einem Bottich über mehrere Wochen vergoren. Nach dem Abzug von der Maische durchlief der Wein in neuen Barriquefässern die malolaktische Gärung und reifte dort bis zur Abfüllung im Herbst 2021. Er kam ohne Schönung und Filtration, mit geringer Schwefelgabe auf die Flasche.
Kulinarische Empfehlung	geschmorte Lammkeule mit mediterranem Grillgemüse | rosa gebratenes Hirschfilet mit Zwetschgensauce und Polenta-Schnitten
Jahrgang	2020
Weinart	Rotwein trocken
Rebsorte	Cabernet Sauvignon
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 13,5 %vol · Säure 5,1 g/l · Restzucker 0,1 g/l
Allergenhinweis	enthält Sulfite
AP-Nummer	5171041 25 21
Gutsabfüllung	Wein- & Sektgut Corbet Kreuzstraße 7 D-67434 Neustadt/W.-Diedesfeld
Produkt-information	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.