

# CORBET

## SPÄTBURGUNDER -S- TROCKEN 2022

Würziger Burgunder mit feinem Duft nach roten Johannisbeeren, im Geschmack dicht und mineralisch mit samtiger Textur, lang



**Weinberg** Die Rebstöcke stehen in der Einzellage Diedesfelder Johanniskirchel auf einem Terrassensediment aus kalkhaltigem Kieslehm. Dieser Boden verleiht dem Wein ein duftig - filigranes Aroma und eine feine Mineralität.

**Vinifikation** Die Trauben wurden Ende September 2022 selektiv von Hand gelesen, im Kelterhaus entrappt und anschließend 18 Tage lang in kleinen Bottichen auf der Maische vergoren. Der Wein reifte für weitere 11 Monate in kleinen, z.T. neuen Holzfässern und wurde Ende August 2023 ohne Filtration auf Flaschen gefüllt.

**Kulinarische Empfehlung** Boeuf Bourguignon mit ofenfrischem Baguette | gegrillter Thunfisch mit Auberginen und Couscous

**Jahrgang** 2022

**Herkunft** Diedesfelder Johanniskirchel

**Weinart** Rotwein trocken

**Rebsorte** Spätburgunder

**Qualitätsstufe** Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz

**Flaschengröße** 0,75 Liter

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

**Allergenhinweis** vegan, Trauben, Saccharose, Sulfite

**AP-Nummer** 5171041 22 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.

