

CORBET

RIESLING SEKT BRUT 2021

Klassischer Rieslingsekt mit feinem Pfirsich-Zitrusduft und dezenter Brioche-Note, im Geschmack mineralisch, dicht und lang mit saftiger Frucht und feiner Perlage

Weinberg Die Trauben stammen von unserem Rieslingweinberg im Hambacher Schloßberg. Der sandig-steinige Buntsandsteinboden mit Lehnteilen verleiht dem Wein saftige Frucht und eine mineralische Struktur.

Vinifikation 100 % gesunde Trauben wurden von Hand gelesen und ohne zu mahlen als ganze Trauben gepresst. Nur der Vorlauf und der Most der ersten Pressung ergeben einen feinen und filigranen Sektgrundwein. Nach der Gärung im Edelstahltank lagerte der Grundwein bis zur Versektung im Mai 2022 auf der vollen Hefe. Die zweite Gärung in der Flasche durchlief der Sekt im kühlen Gewölbekeller, wo er 22 Monate auf der Hefe bis zum Degorgieren im März 2024 reifte.

Kulinarische Empfehlung fluffiges Käsegebäck aus Brandteig | Gänserillette auf frischem Roggenbaguette

Jahrgang 2021

Weinart Sekt brut

Rebsorte Riesling

Qualitätsstufe Deutscher Sekt

Flaschengröße 0,75 Liter

Analyse Alkohol 12,5 %vol · Säure 8 g/l · Restzucker 9 g/l

Allergenhinweis enthält Sulfite

Losnummer L01/2024

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

Produkt- vegan

information



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.

