

CORBET

BLANC DE NOIR TROCKEN 2024

Eleganter Weißwein aus 100% weißgekeltertem Spätburgunder: zarter Duft nach Süßkirschen und Holunderblüten, cremig und animierend im Geschmack



Weinberg Die Rebstöcke wurzeln auf einem Terrassensediment aus kalkhaltigem Kieslehm im Diedesfelder Johanniskirchel. Dieser Boden verleiht dem Wein ein duftig - filigranes Aroma und eine feine Mineralität.

Vinifikation Die Trauben wurden in den kühlen Morgenstunden selektiv gelesen. Die unverletzten Trauben wurden im ganzen gepresst und nur der helle Vorlaufmost als Blanc de Noir verwendet. Der Ausbau des Weines erfolgte im Edelstahltank, um Klarheit und Frische zu erhalten. Durch die Lagerung auf der vollen Hefe bis zur Flaschenfüllung im Februar 2025 zeigt der Wein eine feine Würze und Cremigkeit.

Kulinarische Empfehlung karamellisierte Ziegenkäse auf Feldsalat mit frischem Baguette

Jahrgang 2024

Weinart Roséwein trocken

Rebsorte Spätburgunder

Qualitätsstufe Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz

Flaschengröße 0,75 Liter

Analyse Alkohol 12,5 %vol · Säure 6,4 g/l · Restzucker 4 g/l

Allergenhinweis Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, Sulfite, unter Schutzatmosphäre abgefüllt

AP-Nummer 5171041 04 25

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

Produktinformation 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.

