WEIßER BURGUNDER –S– TROCKEN 2024

Eleganter Weißwein mit feinem Duft nach Feuerstein und getrockneten Früchten, im Geschmack cremig und würzig, mit salziger Mineralität

Weinberg	Der Weißburgunder-Weinberg steht in bester Hanglage auf tiefgründigem sandigem Lösslehmboden, was dem Wein Dichte und feine Mineralität verleiht.
Vinifikation	Nur goldgelbe Trauben bei geringem Ertrag (die Trauben werden im Sommer durch Grünlese reduziert) wurden selektiv gelesen und schonend verarbeitet. Nach kurzer Maischestandzeit wurde der Most im kleinen Holzfass vergoren und reifte dort bis zur Flaschenfüllung im Februar 2025.
Kulinarische Empfehlung	Kalbsragout mit gebratenem Kürbis und Limettenjoghurt
Jahrgang	2024
Herkunft	Diedesfelder Johanniskirchel
Weinart	Weißwein trocken
Rebsorte	Weißburgunder
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 13 %vol · Säure 4,7 g/l · Restzucker 1 g/l
Allergenhinweis	Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, Sulfite, unter Schutzatmosphäre abgefüllt
AP-Nummer	5171041 17 25
Gutsabfüllung	Wein- & Sektgut Corbet Kreuzstraße 7 D-67434 Neustadt/W.-Diedesfeld
Produkt-information	Bio-Wein, 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.