SCHLOSSBERG RIESLING TROCKEN 2025



Feiner Duft nach Zitrus und weißem Pfirsich, elegant und saftig, mit pikantem Nachhall

Weinberg	Die Reben im Hambacher Schloßberg wurzeln in einem sandig-steinigen Buntsandsteinverwitterungsboden, der von Lehm durchzogen ist. Bei guter Durchlässigkeit ist eine ausreichende Wasserversorgung gesichert, was dem Wein dem Wein seinen animierenden Duft und seinen mineralischen Geschmack verleiht.
Vinifikation	100 % gesunde Trauben wurden selektiv gelesen und sehr schonend verarbeitet. Nach einigen Stunden Maischestandzeit wurde der Wein kühl im Edelstahltank vergoren, nicht geschönt und reifte bis zur Flaschenfüllung im Februar 2026 auf der Hefe.
Kulinarische Empfehlung	Rinderfilet mit Salbei-Gnocchi und geschmorten Kirschtomaten
Jahrgang	2025
Herkunft	Hambacher Schloßberg
Weinart	Weißwein trocken
Rebsorte	Riesling
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 13 %vol · Säure 7,1 g/l · Restzucker 4,6 g/l
Allergenhinweis	Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, Sulfite, unter Schutzatmosphäre abgefüllt
AP-Nummer	5171041 03 26
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.