CHARDONNAY –R– TROCKEN 2025



Kraftvoller Burgunder mit würzigem Duft und vanilligen Noten, cremig, dicht und lang im Geschmack

Weinberg	Die Trauben stammen von unserem 26-jährigen Weinberg im Maikammer Kirchenstück, einem tiefgründigen sandigen Lösslehmboden mit Kalkanteil
Vinifikation	Die Trauben für diesen großen Burgunder wurden im Sommer durch Grünlese im Ertrag reduziert und in der Mitte der Leseperiode goldgelb und hochreif, aber nicht überreif gelesen. Nach kurzer Maischstandzeit und schonender Verarbeitung wurde der Most naturtrüb im kleinen Holzfass vergoren und lagerte dort mehre Monate auf der vollen Hefe bis zur Abfüllung im Frühjahr 2026.
Kulinarische Empfehlung	Gegrillte Lammschulter mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf | Fischsuppe mit Rouille und Croutons
Jahrgang	2025
Herkunft	Maikammer Kirchenstück
Weinart	Weißwein trocken
Rebsorte	Chardonnay
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 13,5 %vol · Säure 5,3 g/l · Restzucker 5,6 g/l
Allergenhinweis	Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, Sulfite, unter Schutzatmosphäre abgefüllt
AP-Nummer	5171041 05 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.