SPÄTBURGUNDER –S– TROCKEN 2021

Feinwürziger Burgunder mit frischem Duft nach roten Johannisbeeren, im Geschmack dicht und mineralisch mit samtiger Textur, lang

Weinberg	Die Rebstöcke stehen in der Einzellage Diedesfelder Johanniskirchel auf einem Terrassensediment aus kalkhaltigem Kieslehm. Dieser Boden verleiht dem Wein ein duftig - filigranes Aroma und eine feine Mineralität.
Vinifikation	Die Trauben wurden Ende September 2021 selektiv von Hand gelesen, im Kelterhaus entrappt und anschließend 18 Tage lang in kleinen Bottichen auf der Maische vergoren. Der Wein reifte für weitere 10 Monate in kleinen, z.T. neuen Holzfässern und wurde Ende August 2022 ohne Filtration auf Flaschen gefüllt.
Kulinarische Empfehlung	Boeuf Bourguignon mit ofenfrischem Baguette | gegrillter Thunfisch mit Auberginen und Couscous
Jahrgang	2021
Herkunft	Diedesfelder Johanniskirchel
Weinart	Rotwein trocken
Rebsorte	Spätburgunder
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 13 %vol · Säure 5,3 g/l · Restzucker 0,4 g/l
Allergenhinweis	enthält Sulfite
AP-Nummer	5171041 23 22
Gutsabfüllung	Wein- & Sektgut Corbet Kreuzstraße 7 D-67434 Neustadt/W.-Diedesfeld
Produkt-information	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.