CHARDONNAY "VOM LÖSS" TROCKEN 2025



Würziger Duft nach gelben Früchten und Mandeln, cremig, dicht und weich im Geschmack

Weinberg	Die Chardonnayreben wachsen auf sandigen Lössböden in Diedesfeld, in der Weinlage Johanniskirchel. Die gute Wasserversorgung des Lössbodens sorgt für Dichte und kompakte Struktur, der Sandanteil für Eleganz, Finesse und pikanten Nachhall.
Vinifikation	100 % gesunde Trauben wurden selektiv gelesen und schonend verarbeitet. Nach längerer Maischestandzeit wurde der Most in Holzfass vergoren, nicht geschönt und reifte bis zur Flaschenfüllung im Februar 2026 auf der vollen Hefe.
Kulinarische Empfehlung	Kürbis-Gnocchi mit Kräuterseitlingen und Salbeibutter
Jahrgang	2025
Herkunft	Diedesfeld
Weinart	Weißwein trocken
Rebsorte	Chardonnay
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 12,5 %vol · Säure 5,1 g/l · Restzucker 6 g/l
Allergenhinweis	Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, Sulfite, unter Schutzatmosphäre abgefüllt
AP-Nummer	5171041 07 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.