

# CORBET

## 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-** Bio-Wein, vegan

**information**



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.

