CHARLY
TROCKEN
2025



Animierend frische Cuvée aus saftigem Silvaner und duftigem Muskateller: saftig und pikant, mit einem Hauch tropischer Früchte

Weinberg	Die Silvaner- & Muskatellertrauben kommen von unseren Weinbergen in Diedesfeld und Hambach mit sandigen Lehmböden. Diese verleihen dem Wein fruchtige Fülle und mineralische Eleganz.
Vinifikation	100 % gesunde Trauben wurden selektiv gelesen und schonend verarbeitet. Der Most wurde kühl im Edelstahltank vergoren, nicht geschönt und reifte bis zur Flaschenfüllung im Februar 2026 auf der Hefe.
Kulinarische Empfehlung	orientalische Bowl mit Falafel, Couscous und Hummus | cremiges Risotto mit grünem Spargel, Erbsen und Garnelen
Jahrgang	2025
Herkunft	Pfalz
Weinart	Weißwein trocken
Rebsorten	Silvaner, Gelber Muskateller
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 12,5 %vol · Säure 5,9 g/l · Restzucker 3,1 g/l
Allergenhinweis	Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, Sulfite, unter Schutzatmosphäre abgefüllt
AP-Nummer	5171041 12 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.