GELBER MUSKATELLER TROCKEN 2025



Duftiges Bouquet von Quitte, Zitronenmelisse und exotischen Früchten, im Geschmack frisch und pikant | wunderbar leichter und animierender Aperitif

Weinberg	Die Muskatellerreben stehen auf einem sandigen Lehmboden im mittleren Hang der Lage Hambacher Schloßberg. Die gute Wasserversorgung des Lehmbodens sorgt für große Fruchtfülle, der Sandanteil für Eleganz, Finesse und pikanten Nachhall.
Vinifikation	100 % gesunde Trauben wurden selektiv gelesen und sehr schonend verarbeitet. Nach kurzer Maischestandzeit wurde der Most kühl im Edelstahltank vergoren, nicht geschönt und bis zur Abüllung im Februar 2026 auf der Hefe gelagert.
Kulinarische Empfehlung	Sushi-Variationen | Gemüsecurry mit Kokosmilch und roten Linsen
Jahrgang	2025
Herkunft	Pfalz
Weinart	Weißwein trocken
Rebsorte	Gelber Muskateller
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 12 %vol · Säure 7,1 g/l · Restzucker 5,8 g/l
Allergenhinweis	Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, Sulfite, unter Schutzatmosphäre abgefüllt
AP-Nummer	5171041 13 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.