SILVANER TROCKEN 2025



Feiner Duft nach reifer Birne und gelber Melone, saftig, trocken und kräftig im Geschmack

Weinberg	Die alten Silvanerreben stehen auf sandigem Lehmboden in einem warmen Teil der Lage Diedesfelder Johanniskirchel. Die gute Wasserversorgung des Lehmbodens sorgt für Kraft und Fülle, der Sandanteil für Eleganz, Finesse und pikanten Nachhall.
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	Spargel-Quiche mit Bärlauch | Miesmuscheln in Weißweinsud
Jahrgang	2025
Herkunft	Pfalz
Weinart	Weißwein trocken
Rebsorte	Silvaner
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 13 %vol · Säure 5,7 g/l · Restzucker 1,3 g/l
Allergenhinweis	Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, Sulfite, unter Schutzatmosphäre abgefüllt
AP-Nummer	5171041 14 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.