RIESLING SEKT BRUT 2023



Klassischer Rieslingsekt mit feinem Pfirsich-Zitrusduft, im Geschmack mineralisch, dicht und lang mit saftiger Frucht und feiner Perlage

Weinberg	Die Trauben stammen von unserem Rieslingweinberg im Hambacher Schloßberg. Der sandig-steinige Buntsandsteinboden mit Lehmanteilen verleiht dem Wein saftige Frucht und eine mineralische Struktur.
Vinifikation	100 % gesunde Trauben wurden von Hand gelesen und ohne zu mahlen als ganze Trauben gepresst. Nur der Vorlauf und der Most der ersten Pressung ergeben einen feinen und filigranen Sektgrundwein. Nach der Gärung im Edelstahltank lagerte der Grundwein bis zur Versektung im Mai 2024 auf der vollen Hefe. Die zweite Gärung in der Flasche durchlief der Sekt im kühlen Gewölbekeller, wo er 2 Jahre auf der Hefe bis zum Degorgieren im März 2026 reifte.
Kulinarische Empfehlung	fluffiges Käsegebäck aus Brandteig | Gänserillette auf frischem Roggenbaguette
Jahrgang	2023
Herkunft	Deutschland
Weinart	Sekt brut
Rebsorte	Riesling
Qualitätsstufe	Deutscher Sekt
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 12 %vol · Säure 8,5 g/l · Restzucker 3,8 g/l
Allergenhinweis	Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, Fülldosage, Versanddosage, Sulfite
Losnummer	L01/2026
Hersteller	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.