WEIßER BURGUNDER SEKT BRUT 2023

Duftig und elegant, mit feinen gelben Früchten in der Nase, sehr zarter Perlage und cremig im Geschmack

Weinberg	Die Trauben wachsen in unserem Weinberg im Diedesfelder Johanniskirchel auf sandigem Lösslehmboden.
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 diesen 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 in unserem kühlen Gewölbekeller, wo er 2 Jahre auf der Hefe bis zum Degorgieren 2026 reifte.
Kulinarische Empfehlung	Sushi-Variationen | geschmortes Huhn mit Fenchel-Möhren-Gemüse
Jahrgang	2023
Weinart	Sekt brut
Rebsorte	Weißburgunder
Qualitätsstufe	Deutscher Sekt b.A. Pfalz
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 11,5 %vol · Säure 6,9 g/l · Restzucker 3 g/l
Allergenhinweis	Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, Fülldosage, Versanddosage, Sulfite
AP-Nummer	5171041 19 26
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.