PINOT ROSÉ SEKT BRUT 2022



Lachsfarbener Rosésekt aus 100% Spätburgunder: zarte rote Beerefrüchte und etwas Brioche in der Nase, würzige und fruchtige Noten im Geschmack, pikant und cremig, mit feinem Mousseux

Weinberg	Die Trauben stammen von unserem Spätburgunderweinberg im Diedesfelder Johanniskirchel, einem Terrassensediment mit kalkhaltigem Kieslehm.
Vinifikation	100 % gesunde Trauben wurden von Hand gelesen und als ganze Trauben gepresst. Nur der Vorlauf und der Most der ersten Pressung ergeben diesen feinen und filigranen Sektgrundwein. Nach der Gärung im Edelstahltank (2/3) und Holzfass (1/3) lagerte der Grundwein bis zur Versektung im Mai 2023 auf der vollen Hefe. Die zweite Gärung in der Flasche durchlief der Sekt dann im kühlen Gewölbekeller, wo er 33 Monate auf der Hefe bis zum Degorgieren 2026 reiften durfte.
Kulinarische Empfehlung	Forellenmousse mit Garnelen und Ciabatta | Lammfilet in Blätterteig mit provenzialischem Gemüse
Jahrgang	2022
Herkunft	Deutschland
Weinart	Sekt brut
Rebsorte	Spätburgunder
Qualitätsstufe	Deutscher Sekt
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 12,5 %vol · Säure 6,1 g/l · Restzucker 1,1 g/l
Allergenhinweis	vegan, Trauben, Fülldosage, Versanddosage, Sulfite
Losnummer	L03/2026
Hersteller	Wein- & Sektgut Corbet Kreuzstraße 7 D-67434 Neustadt/W.-Diedesfeld
Produkt-information	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.