CUVÉE CHARLOTTE SEKT BRUT NATURE 2020



Elegante Cuvée aus Chardonnay und Spätburgunder blanc de noir: zarte Zitrus- und Mirabellenfrucht gepaart mit feinsten Hefe- und Briochenoten, cremig und lang; 5 Jahre Hefelager

Weinberg	Die Trauben stammen von unserem Spätburgunderweinberg im Diedesfelder Johanniskirchel (Terrassensediment aus kalkhaltigem Kieslehm) sowie von unserem Chardonnayweinberg im Diedesfelder Johanniskirchel (sandiger Lösslehm).
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 in gebrauchten Barriques lagerten die Grundweine bis zur Versektung im Mai 2021 auf der vollen Hefe. Die zweite Gärung in der Flasche durchlief der Sekt in unserem kühlen Gewölbekeller, wo er 5 Jahre auf der Hefe bis zum Degorgieren 2026 reifen durfte.
Kulinarische Empfehlung	Meeresfrüchteplatte mit Austern | Roastbeef mit knusprigen Bratkartoffeln
Jahrgang	2020
Herkunft	Deutschland
Weinart	Sekt brut nature
Rebsorten	Chardonnay, Spätburgunder
Qualitätsstufe	Deutscher Sekt
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 11,5 %vol · Säure 7,1 g/l · Restzucker 0,01 g/l
Allergenhinweis	vegan, Trauben, Fülldosage, Versanddosage, Sulfite
Losnummer	L02/2026
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.