

CORBET

SPÄTBURGUNDER TROCKEN 2021

Kräftig und würzig mit Noten von Kirschen und Johannisbeeren, im Geschmack füllig und würzig, mit samtigen Tanninen

Weinberg Der Spätburgunder in der Literflasche stammt von unseren Weinbergen in Hambach und Diedesfeld. Die Böden bestehen aus Buntsandstein, Sandlösslehm und kalkhaltigen Terrassensedimenten.

Vinifikation Die Trauben wurden selektiv gelesen, entrappt und für ca. 10 Tage auf der Maische vergoren. Der Wein reifte dann für 11 Monate im kleinen Holzfässer, bis er dann im Herbst 2022 nur grob filtriert auf Flaschen gefüllt wurde.

Kulinarische Empfehlung Pizza mit Parmaschinken und Rucola

Jahrgang 2021

Weinart Rotwein trocken

Rebsorte Spätburgunder

Qualitätsstufe Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz

Flaschengröße 1 Liter

Analyse Alkohol 13 %vol · Säure 5,6 g/l · Restzucker 0,4 g/l

Allergenhinweis enthält Sulfite

AP-Nummer 5171041 20 22

Gutsabfüllung Wein- & Sektgut Corbet
Kreuzstraße 7
D-67434 Neustadt/W.-Diedesfeld



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.

