

CORBET



ST. LAURENT TROCKEN 2021

Sehr dunkler und kräftiger Rotwein mit Anklängen von Heidelbeeren und Schwarzkirschen, im Geschmack saftig, würzig und dicht, mit weichen Tanninen



Weinberg Der St. Laurent – Weinberg befindet sich in süd-östlicher Hanglage in Diedesfeld und wurde 1997 mit einem alten Klon bepflanzt, der Ertrag liegt selten über 20 bis 40 hl/ha. Der Boden besteht aus Sandlösslehm über Terrassensedimenten, ist sehr gut erwärmbar und ausreichend mit Wasser versorgt.

Vinifikation Nur reife und gesunde Trauben werden von Hand gelesen, im Kelterhaus entrappt und in kleinen Bottichen über ca. 2 Wochen auf der Maische vergoren. Der Tresterhut wird während der alkoholischen Gärung regelmäßig von Hand untergestoßen. Der Wein reift dann für 12 Monate in unterschiedlich alten gebrauchten Barriquefässern, wo er auch die malolaktische Gärung durchläuft. Der Wein wurde im September 2022 ohne Filtration auf Flaschen gefüllt.

Kulinarische Empfehlung Lasagne mit Steinpilzen und geschmortem Gemüse

Jahrgang 2021

Herkunft Diedesfeld

Weinart Rotwein trocken

Rebsorte St. Laurent

Qualitätsstufe Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz

Flaschengröße 0,75 Liter

Analyse Alkohol 13,5 %vol · Säure 4,9 g/l · Restzucker 0,3 g/l

Allergenhinweis enthält Sulfite

AP-Nummer 5171041 21 22

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

Produkt- vegan

information



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.

