

CORBET



CORAX TROCKEN 2022

Kräftige Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon & St. Laurent im mediterranen Stil: feine Noten von Sauerkirschen und Brombeeren, im Geschmack dicht und geschmeidig, mit samtigen Tanninen



Weinberg	Die Rebstöcke unseres St. Laurent- wie auch des Cabernet Sauvignonweins wurzeln in kiesigen Sandböden, die sich schnell erwärmen und dank eines Lehm- und Tonanteils die Reben gut mit Wasser und Mineralien versorgen. Die Entblätterung der Trauben in der Reifezeit sorgt durch die verstärkte Sonnenexposition für eine dunkle Ausfärbung der Beeren und ein kräftiges Tanningerüst.
Vinifikation	Die Trauben wurden selektiv von Hand gelesen, der Ertrag lag bei geringen 40 hl pro ha. Im Kelterhaus wurden sie entrappt und anschließend für mehrere Wochen in kleinen Bottichen auf der Maische vergoren. Der Wein reifte für weitere 12 Monate in kleinen Holzfässern, durchlief dort die malolaktische Fermentation und wurde ohne Filtration auf Flaschen gezogen.
Kulinarische Empfehlung	Wildschwein-Ragout mit pikantem Mangold und Kartoffelstampf
Jahrgang	2022
Weinart	Rotwein trocken
Rebsorten	Cabernet Sauvignon, St. Laurent
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 13,5 %vol · Säure 5,2 g/l · Restzucker 0,3 g/l
Allergenhinweis	enthält Sulfite
AP-Nummer	5171041 25 23
Gutsabfüllung	Wein- & Sektgut Corbet Kreuzstraße 7 D-67434 Neustadt/W.-Diedesfeld

Produkt-
information

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.

