

CORBET

WEIßER BURGUNDER TROCKEN 2023

Fruchtiger und saftiger Essensbegleiter, mit feinen Noten von gelben Früchten, würzig und cremig im Geschmack



Weinberg Die Trauben stammen von unseren Weinbergen in Diedesfeld und Hambach. Sie wurzeln in sandigen Lehm Böden. Die gute Wasserversorgung des Lehmbodens sorgt für Kraft und Fülle, der kiesige Sand für Finesse und pikanten Nachhall.

Vinifikation 100 % gesunde Trauben wurden selektiv gelesen und schonend verarbeitet. Nach kurzer Maischestandzeit wurde der Most kühl in Edelstahltanks vergoren, nicht geschönt und bis zur Flaschenfüllung im Februar 2024 auf der Hefe gelagert.

Kulinarische Empfehlung Flammkuchen mit Birnen und Ziegenkäse

Jahrgang 2023

Weinart Weißwein trocken

Rebsorte Weißburgunder

Qualitätsstufe Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz

Flaschengröße 1 Liter

Analyse Alkohol 13 %vol · Säure 5,1 g/l · Restzucker 4,2 g/l

Allergenhinweis enthält Sulfite

AP-Nummer 5171041 02 24

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

Produkt-
information Bio-Wein, 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.

