CUVÉE ROSÉ TROCKEN 2023



Lachsfarbener Rosé aus 60% Cabernet Sauvignon, 25% Spätburgunder und 15% St. Laurent: feiner Duft nach schwarzen Johannisbeeren; im Geschmack zarte Frucht und Würze, mineralisch und pikant im Abgang

Weinberg	Auf kiesigem Buntsandsteinboden mit Lehm und Tonschichten im Untergrund wachsen die Cabernet Sauvignon-Reben im Hambacher Schloßberg. Der Spätburgunder steht auf einem Terrassensediment aus kalkhaltigem Kieslehm im Diedesfelder Johanniskirchel, der St.Laurent dort auf lehmigem Buntsandstein.
Vinifikation	Die Trauben wurden von Hand selektiert und vollreif gelesen. Nach einigen Stunden Maischestandzeit zur Extraktion von Farbe und Aroma wurden sie schonend gepresst und der Most im Edelstahltank kühl vergoren. Dort reifte der Wein bis zur Flaschenfüllung im Februar 2024 auf der Hefe.
Kulinarische Empfehlung	gegrillte Lammkoteletts mit buntem Ofengemüse vom Blech
Jahrgang	2023
Weinart	Roséwein trocken
Rebsorten	Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, St. Laurent
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 12,5 %vol · Säure 6,3 g/l · Restzucker 4,3 g/l
Allergenhinweis	Bio-Wein, vegan, Sulfite
AP-Nummer	5171041 11 24
Gutsabfüllung	Wein- & Sektgut Corbet Kreuzstraße 7 D-67434 Neustadt/W.-Diedesfeld
Produkt-information	Bio-Wein, 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.