WEIßER BURGUNDER TROCKEN 2024

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 Lehmböden. 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 2025 auf der Hefe gelagert.
Kulinarische Empfehlung	Flammkuchen mit Birnen und Ziegenkäse
Jahrgang	2024
Weinart	Weißwein trocken
Rebsorte	Weißburgunder
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	1 Liter
Analyse	Alkohol 12 %vol · Säure 5,4 g/l · Restzucker 3,6 g/l
Allergenhinweis	Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, Sulfite, unter Schutzatmosphäre abgefüllt
AP-Nummer	5171041 02 25
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.