SPÄTBURGUNDER "GUTSWEIN" TROCKEN 2024



Frischer und fruchtiger Spätburgunder mit Aroma von Schwarzkirschen und roten Beeren; fruchtig, samtig und elegant, mit feinen mineralischen Noten

Weinberg	Die Rebstöcke stehen in der Einzellage Diedesfelder Johanniskirchel auf einem Terrassensediment aus kalkhaltigem Kieslehm sowie im Hambacher Schloßberg auf lehmigem Buntsandstein. Diese unterschiedliche Böden wie auch verschiedene Rebklone verleihen dem Wein ein fruchtig - filigranes Aroma und eine feine Mineralität.
Vinifikation	100 % gesunde Trauben wurden selektiv gelesen, entrappt und für ca. 2 Wochen auf der Maische vergoren. Die natürliche Milchsäuregärung durchlief der Wein dann in kleinen Holzfässern, in denen er bis zur Flaschenfüllung im August 2025 reifte.
Kulinarische Empfehlung	Ratatouille-Gemüse auf Bandnudeln mit gehobeltem Parmesan
Jahrgang	2024
Herkunft	Pfalz
Weinart	Rotwein trocken
Rebsorte	Spätburgunder
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 12,5 %vol · Säure 4,8 g/l · Restzucker 0,1 g/l
Allergenhinweis	Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, BIO Saccharose, Sulfite
AP-Nummer	5171041 22 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.