ST. LAURENT TROCKEN 2023

Dunkler und kräftiger Rotwein mit Anklängen von Heidelbeeren und Schwarzkirschen, im Geschmack saftig, würzig und dicht, mit samtigen Tanninen



Weinberg	Der St. Laurent – Weinberg befindet sich in süd-östlicher Hanglage in Diedesfeld und wurde 1997 mit einem alten Klon bepflanzt, der Ertrag liegt selten über 20 bis 40 hl/ha. Der Boden besteht aus Sandlösslehm über Terrassensedimenten, ist sehr gut erwärmbar und ausreichend mit Wasser versorgt.
Vinifikation	Nur reife und gesunde Trauben werden von Hand gelesen, im Kelterhaus entrappt und in kleinen Bottichen über 2 Wochen auf der Maische vergoren. Der Tresterhut wird während der alkoholischen Gärung regelmäßig von Hand untergestoßen. Der Wein reift dann für 12 Monate in unterschiedlich alten gebrauchten Barriquefässern, wo er auch die malolaktische Gärung durchläuft. Der Wein wurde im August 2024 ohne Filtration auf Flaschen gefüllt.
Kulinarische Empfehlung	Lasagne mit Steinpilzen und geschmortem Gemüse
Jahrgang	2023
Herkunft	Diedesfeld
Weinart	Rotwein trocken
Rebsorte	St. Laurent
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein b.A. Pfalz
Flaschengröße	0,75 Liter
Analyse	Alkohol 12,5 %vol · Säure 5 g/l · Restzucker 0,1 g/l
Allergenhinweis	Bio-Wein, vegan, BIO Trauben, BIO Saccharose, Sulfite
AP-Nummer	5171041 20 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.