

WEINGUT KORRELL, Bad Kreuznach



Martin Korrell ist kein Mann der lauten Worte. Eher still und mit Sorgfalt hat er sein Weingut weiterentwickelt, das Sortiment verschlankt und sich auf das Wesentliche konzentriert. Der Erfolg gibt ihm Recht: Nach Listungen bei Lufthansa und diversen Anerkennungen der nationalen Weinkritik krönte der Gewinn des FEINSCHMECKER-Riesling Cups seine Leistungen.

Seine 25 Hektar Reben sind zur Hälfte mit Riesling bestockt, die andere Hälfte mit Grau- und Weißburgunder, Spätburgunder, Chardonnay, und Muskateller. Die Spitzenlage Paradies wird separat ausgebaut, ganz im Stile eines Großen Gewächses ist der Vorzeige-Riesling von Korrell auch Synonym dafür, wie sich die Korrell's fühlen: Wie im Paradies! "Die Lage Paradies ist seit langer Zeit unser Familienstolz. Ich bin mit ihr groß geworden. Ihr Name steht für das, wo ich heute bin dort angekommen, wo ich immer hin wollte."

Der moderne Betrieb setzt Akzente in der Stilistik der Weine und auch in der Kommunikation zu den Kunden: Innovativ, modern, ansprechend, mit Stil. Selten habe ich einen Betrieb gesehen, der innere Werte mit Design, Ästethik und Produktqualität so gelungen verbindet wie Korrell! Seit dem Jahrgang 2023 ist das Weingut BIO-zertifiziert. **4 Sterne in Eichelmann 2024**

PARADIES Spätburgunder trocken 2019



Martin Korells Vorzeige-Rotwein ist sein Spätburgunder aus der Spitzenlage Paradies. Niedrige Erträge gepaart mit erstklassigem, von Muschelkalk geprägtem Terroir und großem handwerklichem Können ergeben einen deutschen Pinot Noir von burgundischer Finesse und Tiefe. Der Ausbau erfolgt in neuen Barriques aus französischer Eiche, anschließend reift der fertige Wein in der Flasche weitere 5 Jahre in der Schatzkammer des Weinguts.

Ein aufregendes Bukett mit reifer Sauerkirschfrucht und feinen Röstaromen, elegant und verspielt, mit Tiefgang, lässt schon die Qualität des Weins erahnen. Die bestätigt sich schon mit dem ersten Kontakt im Mund: betörende, saftige, perfekt gereifte delikate Kirschfrucht ergänzt durch feinkörniges, reifes Tannin mit bestens eingebunden Holznoten münden in einem hoch attraktivem, lange anhaltenden und finessenreichem Finale.

Weinsorte:	●
Trinken bis:	**2030**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	