

fons de luc

Corbières AOP 2022

Louis Fabres Fons de Luc sorgt für Wohlklang und ist eine Visitenkarte für Rotwein aus dem Languedoc.

Artikelnummer 2126.22

Weingut SARL Famille

FabreChâteau Coulon geschmort Käsesorter

Region Corbières
Jahrgang 2022

Degustationsnotiz

Leuchtendes Kirschrot; Bukett nach Waldbeeren, Marmelade und Zwetschgen, Noten von Garrigue-Kräutern und Lakritze; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch, kraftvoll und komplex, mineralische Anklänge, feinkörnige Tannine; anhaltender Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten

Carignan (50%) Grenache (20%) Mourvèdre (20%) Syrah (10%)

X Speisenvorschläge

Cassoulet de légumes (in Olivenöl geschmortes Gemüse), aromatische Käsesorten wie Limburger oder Münsterkäse, Kalbsbraten an Morchelsauce mit Bratkartoffeln

Lagern Bis mindestens 2028

lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei

16-18 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische

Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung

1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol 13.5%
Freie SO2 11 mg/l
Gesamte SO2 36 mg/l
Flüchtige Säure 0.66 g/l
Gesamtsäure 5.3 g/l
pH-Wert 3.60
Restzucker 1.3 g/l
Analysedatum 11.07.2023

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: FR-BIO-01

Herkunft: FR

Abfüller: Villa BadenWeinkontor GmbH

enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/2126.22

