



# Biodiversité


## Corbières AOP


Der Delinat-Biodiversitätswein 2026: dunkelbeerig, würzig und voller südfranzösischer Trinkfreude.

**Artikelnummer** 2044.23  
**Weingut** SARL Famille FabreChâteau Coulon  
**Region** Corbières  
**Jahrgang** 2023


 **Degustationsnotiz**  
Dichtes Tintenrot; fruchtiges Bukett nach Waldfrüchten und Zwetschgen, würzige Noten, vor allem Vanille und Toast; weicher Auftakt, geschmeidig am Gaumen mit einer schön eingebundenen Säure, feines Tannin, langes Finale  
*Martina Korak, Önologin*

 **Rebsorten**  
Syrah (40%)  
Carignan (30%)  
Grenache (15%)  
Mourvèdre (15%)

 **Lagern** Bis mindestens 2029 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO2	19 mg/l
Gesamte SO2	78 mg/l
Flüchtige Säure	0.44 g/l
Gesamtsäure	4.9 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	1.1 g/l
Analysedatum	20.05.2026

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: FR-BIO-01  
Herkunft: FR  
Abfüller: Villa BadenWeinkontor GmbH  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2044.23](http://www.delinat.com/2044.23)