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	GFA Fabre
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%)

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

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