



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
Region Corbières
Jahrgang 2022

Degustationsnotiz
Leuchtendes Kirschlorb; 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

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

