



fons de luc


Corbières AOP 2023


Eine Hommage an das Leben in Feinfrucht und Würze


Artikelnummer 2126.23
Weingut GFA Fabre
Region Corbières
Jahrgang 2023

 **Degustationsnotiz**
Kirschrot; Bukett nach Brombeeren und Kirschen, würzige Noten von Pfeffer und getrockneten Kräutern; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und gefällig, elegante, harmonische Struktur, geschmeidige Textur; feinkörniges Tannin begleitet den frisch-fruchtigen Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker


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


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


 **Lagern** Bis mindestens 2027 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	12 mg/l
Gesamte SO2	41 mg/l
Flüchtige Säure	0.57 g/l
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	0.8 g/l
Analysedatum	30.07.2024

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/2126.23

