



## fons de luc

Corbières AOP

Eine Hommage an das Leben in Feinfrucht und Würze

**Artikelnummer** 2126.24  
**Weingut** SARL Famille  
FabreChâteau Coulon  
**Region** Corbières  
**Jahrgang** 2024

 **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

 **Analysedaten**

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Alkohol         | 13.5%      |
| Freie SO2       | 27 mg/l    |
| Gesamte SO2     | 58 mg/l    |
| Flüchtige Säure | 0.60 g/l   |
| Gesamtsäure     | 4.7 g/l    |
| pH-Wert         | 3.70       |
| Restzucker      | 0.8 g/l    |
| Analysedatum    | 21.08.2025 |

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2126.24](http://www.delinat.com/2126.24)