



Château Fabre Gasparets

Corbières-Boutenac AOP 2014

Dieser Tropfen begleitet mit seinem edlen und grossmütigen Charakter tadellos ein herzhaftes Gericht.

Artikelnummer 2165.14
Weingut SARL Famille FabreChâteau Coulon
Region Corbières
Jahrgang 2014

Degustationsnotiz
Leuchtendes Kirschrot; Bukett nach Kirschen und Waldbeeren, Kaffeenoten und Mokka; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch kräftig und saftig, feinkörniges Tannin; anhaltender, von Vanillenoten begleiteter Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Carignan (50%)
Grenache (20%)
Syrah (15%)
Mourvèdre (15%)

Speisenvorschläge
Wildschweinpastete mit schwarzen Oliven, Bohneneintopf (Cassoulet) mit eingemachtem Fleisch, aromatische Käsesorten wie Limburger oder Münsterkäse, Linsengemüse, mit Provence-Kräutern gebratene Lammkeule, Ratatouille

Lagern Bis mindestens 2020 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO2	9 mg/l
Gesamte SO2	74 mg/l
Flüchtige Säure	0.69 g/l
Gesamtsäure	5.2 g/l
pH-Wert	3.56
Restzucker	0.5 g/l
Analysedatum	05.04.2017

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/2165.14