



Château Fabre Gasparets

Corbières-Boutenac AOP 2015

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

Artikelnummer 2165.15
Weingut SARL Famille FabreChâteau Coulon
Region Corbières
Jahrgang 2015

Degustationsnotiz
Leuchtendes Kirschrot; im Bukett Noten von Waldbeeren, Unterholz, Garrigue-Kräutern, Mokka und Lakritze; weicher Auftakt, kräftige, vielschichtige Struktur, feinkörniges Tannin; harmonischer Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Carignan (50%)
Mourvèdre (30%)
Syrah (20%)

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 2022
lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei
16-18 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt

Analysedaten

Alkohol	14.5%
Freie SO2	14 mg/l
Gesamte SO2	74 mg/l
Flüchtige Säure	0.49 g/l
Gesamtsäure	5.6 g/l
pH-Wert	3.64
Restzucker	0.8 g/l
Analysedatum	06.12.2017

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/2165.15