Château Fabre Gasparets

Corbières-Boutenac AOP 2016

Ein Corbières zum Niederknien. Louis Fabres Château Gasparets ist eine südfranzösische Cuvée wie sie im Buche steht.

Artikelnummer	2165.16
Weingut	SARL Famille FabreChâteau Coulon
Region	Corbières
Jahrgang	2016

Degustationsnotiz

Intensives Kirschrot; Bukett mit Noten von Waldbeeren und Beerenkompott, Vanille, Süssholz und Garrigue-Sträuchern; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch, frisch, vielschichtig und harmonisch, feines, dicht gewobenes Tannin; anhaltender 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 2025 lagerfähig
Genusstipp	Optimaler Genuss bei 16-18 °C
Verschluss	Naturkork
Vegan	ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO2	24 mg/l
Gesamte SO2	80 mg/l
Flüchtige Säure	0.43 g/l
Gesamtsäure	5.6 g/l
pH-Wert	3.40
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	17.09.2019

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/2165.16