



Château Fabre Gasparets

Corbières-Boutenac AOP 2017

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

Artikelnummer 2165.17
Weingut SARL Famille FabreChâteau Coulon
Region Corbières
Jahrgang 2017

Degustationsnotiz
Kirschrot; im Bukett Backpflaumen und Waldbeeren, Noten von getrockneten Orangenschalen und Garrigue-Sträuchern; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und füllig, kräftige, komplexe Struktur; mächtig wirkendes, jedoch feines Tannin im langen Finale

Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Carignan (55%)
Mourvèdre (25%)
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 2026 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO2	6 mg/l
Gesamte SO2	27 mg/l
Flüchtige Säure	0.49 g/l
Gesamtsäure	5.8 g/l
pH-Wert	3.40
Restzucker	0.6 g/l
Analysedatum	24.03.2020

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/2165.17