



## Famille Fabre La Croix du Vignal

Corbières-Boutenac AOP 2020

Louis Fabres Croix du Vignal ist eine südfranzösische Cuvée, wie sie im Buche steht.

**Artikelnummer** 2168.20  
**Weingut** SARL Famille FabreChâteau Coulon  
**Region** Corbières  
**Jahrgang** 2020

**Degustationsnotiz**  
Rubinrot; Bukett mit Waldbeeren und Weichselkirschen, Noten von Lakritze, Mokka, schwarzen Oliven und Garrigue-Kräutern; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch, finessenreich und kraftvoll, feinkörniges Tannin; saftiger Abgang

*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Mourvèdre (50%)  
Carignan (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 2027 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO2	15 mg/l
Gesamte SO2	90 mg/l
Flüchtige Säure	0.53 g/l
Gesamtsäure	5.0 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	0.6 g/l
Analysedatum	01.09.2023

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2168.20](http://www.delinat.com/2168.20)

