



## Château de Luc Les Jumelles rosé

Corbières AOP 2016

Louis Fabres fruchtige Rosé-Cuvée verströmt unbeschwerte  
Ferienstimmung.

**Artikelnummer** 4128.16  
**Weingut** SARL Famille  
FabreChâteau Coulon  
**Region** Corbières  
**Jahrgang** 2016

**Degustationsnotiz**  
Helles, leuchtendes Rosa; Bukett von  
Erdbeeren, Eisbonbons und Litschi, auch  
florale Noten; weicher, frischer Auftakt,  
am Gaumen saftig, elegant und  
aromatisch; feinfruchtig im Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Cinsault (50%)  
Grenache (50%)

**Speisenvorschläge**  
Baguette mit Frischkäse, Risotto verde,  
gefüllte Auberginen und Zucchini,  
Fischgerichte, Gemüsequiches, als  
Aperogetränk

**Lagern** Bis mindestens 2019  
lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei  
8-10 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	11 mg/l
Gesamte SO2	51 mg/l
Flüchtige Säure	0.16 g/l
Gesamtsäure	4.6 g/l
pH-Wert	3.38
Restzucker	0.7 g/l
Analysedatum	08.12.2017

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/4128.16](http://www.delinat.com/4128.16)