



## famille fabre - Iris

Vin de France 2022

Iris markiert eine weitere Pionierleistung Louis Fabres: eine Assemblage aus der PIWI-Sorte Floreal und aus Chardonnay.

**Artikelnummer** 5104.22  
**Weingut** SARL Famille FabreChâteau Coulon  
**Region** Frankreich  
**Jahrgang** 2022

**Degustationsnotiz**  
Helles Gelb; Bukett mit grünen Äpfeln und Williamsbirnen, Noten von Mandarinschale und Flieder; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, elegante Struktur, feinste Textur; harmonischer Abgang

*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Floreal (60%)  
Chardonnay (40%)

**Speisenvorschläge**  
Grüne Spargeln an Béchamelsauce, gebratener Süßwasserfisch an Dillsauce, Pellkartoffeln mit Basilikum, Olivenöl und Fetakäse, Hülsenfrüchte

**Lagern** Bis mindestens 2025 lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	12%
Freie SO2	10 mg/l
Gesamte SO2	95 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	4.6 g/l
pH-Wert	3.47
Restzucker	0.6 g/l
Analysedatum	20.04.2023

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5104.22](http://www.delinat.com/5104.22)