



## Mont Noir - Minervois

Minervois AOP 2022

Die südfranzösische Traubensorte Cinsault prägt Louis Fabres Cuvée Mont Noir aus der Appellation Minervois.

**Artikelnummer** 2119.22  
**Weingut** SARL Famille FabreChâteau Coulon  
**Region** Languedoc  
**Jahrgang** 2022

**Degustationsnotiz**  
Intensives Kirschrot; Bukett mit Weichselkirschen, Pflaumen und Johannisbeeren-Konfitüre, Noten von Garrigue-Kräutern, Pfeffer, schwarzen Oliven und Lakritze; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch, kräftig und opulent, feines Tannin; saftiger Abgang

*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Syrah (60%)  
Cinsault (40%)

**Speisenvorschläge**  
Cassoulet aux légumes, Halbhart- und Hartkäse, Kalbsbraten an Morchelsauce mit Bratkartoffeln

**Lagern**  
Bis mindestens 2026 lagerfähig

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

**Verschluss**  
Naturkork

**Vegan**  
ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	14.5%
Freie SO2	17 mg/l
Gesamte SO2	45 mg/l
Flüchtige Säure	0.70 g/l
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH-Wert	3.80
Restzucker	1.6 g/l
Analysedatum	23.02.2024

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2119.22](http://www.delinat.com/2119.22)