



## fons de luc

Corbières AOP 2022

Louis Fabres Fons de Luc sorgt für Wohlklang und ist eine Visitenkarte für Rotwein aus dem Languedoc.

**Artikelnummer** 2126.22  
**Weingut** GFA Fabre  
**Region** Corbières  
**Jahrgang** 2022

**Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Kirschtrot; Bukett nach Waldbeeren, Marmelade und Zwetschgen, Noten von Garrigue-Kräutern und Lakritze; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch, kraftvoll und komplex, mineralische Anklänge, feinkörnige Tannine; anhaltender Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Carignan (50%)  
Grenache (20%)  
Mourvèdre (20%)  
Syrah (10%)

**Speisenvorschläge**  
Cassoulet de légumes (in Olivenöl geschmortes Gemüse), aromatische Käsesorten wie Limburger oder Münsterkäse, Kalbsbraten an Morchelsauce mit Bratkartoffeln

**Lagern** Bis mindestens 2028  
lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO2	11 mg/l
Gesamte SO2	36 mg/l
Flüchtige Säure	0.66 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	1.3 g/l
Analysedatum	11.07.2023

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2126.22](http://www.delinat.com/2126.22)