



## LUCUS - Bois sacré

Corbières AOP 2023

Louis Fabres «Lucus ? bois sacré» sorgt für Wohlklang und ist eine Visitenkarte für Rotwein aus dem Languedoc.

**Artikelnummer** 2133.23  
**Weingut** GFA Fabre  
**Region** Corbières  
**Jahrgang** 2023

**Degustationsnotiz**  
Kirschrot; Bukett nach Brombeeren und Kirschen duftend, würzige Noten von getrockneten Kräutern; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, harmonische, elegante Struktur, schöner Schmelz; feinkörniges Tannin begleitet den frisch-fruchtigen Abgang

*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Carignan (45%)  
Syrah (30%)  
Grenache (15%)  
Mourvèdre (10%)

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

**Lagern** Bis mindestens 2027  
lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO2	13 mg/l
Gesamte SO2	40 mg/l
Flüchtige Säure	0.53 g/l
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	0.8 g/l
Analysedatum	09.08.2024

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2133.23](http://www.delinat.com/2133.23)