



## Maison Coulon Chardonnay

Pays d'Oc IGP 2023

Fruchtbare Kalkböden und das Fingerspitzengefühl des Winzers verleihen diesem Chardonnay aromatische Frische und Eleganz.

**Artikelnummer** 7465.23  
**Weingut** SARL Famille FabreChâteau Coulon  
**Region** Languedoc  
**Jahrgang** 2023

**Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Gelb; Bukett nach Grany-Smith-Äpfeln, Bananen und exotischen Früchten, florale Noten nach süsslichen Blüten; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, kräftige, komplexe Struktur; mineralische Anklänge begleiten den anhaltenden, finessenreichen Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Chardonnay (100%)

**Speisenvorschläge**  
Fischterrinen, gegrillter Fisch, Gemüseauflauf

**Lagern** Bis mindestens 2027 lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO <sub>2</sub>	20 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	94 mg/l
Flüchtige Säure	0.37 g/l
Gesamtsäure	4.5 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	2.8 g/l
Analysedatum	15.04.2024

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/7465.23](http://www.delinat.com/7465.23)