



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 2027 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

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

