



## Maison Coulon Chardonnay

Pays d'Oc IGP 2022

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

**Artikelnummer** 7465.22  
**Weingut** SARL Famille FabreChâteau Coulon  
**Region** Languedoc  
**Jahrgang** 2022

**Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Gelb; Bukett nach frischen Äpfeln und Litschi, Noten von Blüten und weissem Pfeffer; frischer Auftakt, am Gaumen saftig und konzentriert, kraftvolle, harmonische Struktur, feinste Textur; lange anhaltender, frisch-fruchtiger Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Chardonnay (100%)

**Speisenvorschläge**  
Fischterrine, gegrillter Fisch, Gemüseauflauf

**Lagern** Bis mindestens 2025 lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	13%
Freie SO2	11 mg/l
Gesamte SO2	82 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH-Wert	3.53
Restzucker	0.6 g/l
Analysedatum	03.04.2023

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/7465.22](http://www.delinat.com/7465.22)

