



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
Fischterrine, gegrillter Fisch, Gemüseauflauf

Lagern Bis mindestens 2027 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 8-10 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO2	20 mg/l
Gesamte SO2	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

