



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

