



## Château Coulon Sélection spéciale

Corbières AOP 2021

Ein Musterbeispiel für einen Charmeur aus der Corbières. Sie und Ihre Gäste werden begeistert sein.

**Artikelnummer** 2047.21  
**Weingut** SARL Famille FabreChâteau Coulon  
**Region** Corbières  
**Jahrgang** 2021

**Degustationsnotiz**  
Intensives Kirschrot; Bukett nach Waldbeeren, Weichselkirschen und Zwetschgenkompott, würzige Noten von Garrigue-Sträuchern, Mokka und Zimt; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, kräftige, komplexe Struktur, viel Schmelz, feinkörnige, reife Tannine tragen den anhaltenden Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Carignan (55%)  
Grenache (25%)  
Syrah (20%)

**Speisenvorschläge**  
Gemüseauflauf, geschmorte Gerichte, kräftiger Hartkäse

**Lagern** Bis mindestens 2026 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**  
Alkohol 14%  
Freie SO2 9 mg/l  
Gesamte SO2 59 mg/l  
Flüchtige Säure 0.71 g/l  
Gesamtsäure 5.6 g/l  
pH-Wert 3.52  
Restzucker 1.5 g/l  
Analysedatum 11.05.2023

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2047.21](http://www.delinat.com/2047.21)

