MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Chateau de Luc" Corbières AOC



Name:	"Chateau de Luc" Corbières AOC
Artikel Nr.:	5115
Hersteller:	Louis Fabre
Herkunft:	Frankreich
Region:	Corbières
Rebsorte:	40% Carignan, 40% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,5%
Beschreibung:	Der Château de Luc ist ein rassiger Corbières voller Finesse. Schöne purpurrote Farbe mit einer Nase von reifen roten Früchten mit leicht pfeffrigen Noten. Seine sanften und harmonischen Tannine geben diesem Wein eine lange Lebensdauer. Vollmundig, körperreich und rund.
Herstellung:	Die Weinberge wie auch das Château liegen in der Gemeinde Luc sur Orbieu im Kern der Corbières Region. Nach der Ernte der Trauben erfolgt eine Kohlensäure-Maischegärung von 40%, und eine traditionelle Gärung von 60% des Lesegutes. Danach verfeinert sich der Wein für 6 Monate in Tanks, bevor er jung auf Flaschen gefüllt wird.
Hersteller-information:	Die Weingeschichte der Region Corbières beginnt schon in der frühen Antike, als die ersten Weinreben im Jahr 125 vor Christus von den Römern angepflanzt wurden. Das imponierende Château de Luc steht im Dorfzentrum von Luc sur Orbieu, auf dem außergewöhnlichen Terroir Lezignan. Das Schloss ist ehemaliger Wohnsitz des Lehnsherren von Saint Génies de Luc, Statthalter von Narbonne unter Ludwig XIII, und befindet sich heute im Besitz von Herrn Louis Fabre. Französische Weinspezialisten haben den Corbières Château de Luc von Louis Fabre schon 1981 in die 300 besten französischen Weine eingeordnet.
Servier-empfehlung:	Passt gut zu Pizza, Pasta- und Reisgerichten, gegrilltem oder in Sauce angemachtem Fleisch sowie zu intensiveren Käsesorten. Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 1,0 g/l Säuregehalt: 3,3 g/l
Lagerfähigkeit:	3-4 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.