



## Château Duvivier Les Mûriers

Coteaux Varois en Provence AC 2006

Die Spitzencuvée von Château Duvivier, dem Weingut und Delinat-Forschungszentrum in der Provence. Antoine Kaufmanns Meisterwerk!

**Artikelnummer** 3727.06

**Weingut** Château Duvivier  
Christophe Meunier

**Region** Provence

**Jahrgang** 2006



### Degustationsnotiz

Dichtes Kirschrot; dezentes Bukett nach Waldbeeren und Kirschen, Noten von Lakritze, Mokka und Würze; weicher, frischer Auftakt, saftige Säure im Spiel mit prägnanter Extraktsüße, kräftiger und aromatischer Körper, dichtes, feinkörniges Tanningerüst, langer Abgang begleitet von würzigen Garrigue-Noten

*Emil Hauser, Weinakademiker*



### Rebsorten

Cabernet Sauvignon (50%)  
Syrah (45%)  
Grenache (5%)



### Speisenvorschläge

Grilliertes Fleisch, Lamnbraten, Steinpilze, gegrillte Peperoni



### Lagern

Bis mindestens 2014 lagerfähig



### Genusstipp

Optimaler Genuss bei 16-18 °C



### Verschluss

Naturkork



### Vegan

ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt



### Delinat-Zertifizierung

2 Schnecken



### Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO2	6 mg/l
Gesamte SO2	30 mg/l
Flüchtige Säure	0.51 g/l
Gesamtsäure	4.1 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	18.05.2016

### Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: FR-BIO-01  
Herkunft: FR  
Abfüller:  
enthält Sulfite

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/3727.06](http://www.delinat.com/3727.06)

