



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 Extraktüsse, 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

