



Château Duvivier Les Cigales blanc

Coteaux Varois en Provence AOP 2013

Antoine Kaufmanns fruchtig-elegante Neukreation! 2013
erstmals gekeltert - jetzt auf dem Zenit.

Artikelnummer 7665.13

Weingut Château
DuvivierChristophe
Meunier

Region Provence

Jahrgang 2013



Degustationsnotiz

Hell leuchtendes Gelb; frisch-fruchtiges
Bukett nach Zitrusfrüchten, Noten von
Zitronenlimette; frischer, weicher
Auftakt, am Gaumen aromatisch und
saftig, elegante Struktur, von frischen
Aromen getragener Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Vermentino (50%)
Clairette (50%)



Speisenvorschläge

Aperitif, leichte Sommerküche mit viel
Gemüse, See- oder Meerfisch,
Gemüsekuchen, Sushi, asiatische
Gerichte



Lagern

Bis mindestens 2015
lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei
8-10 °C



Verschluss

Naturkork



Vegan

ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt



Delinat-Zertifizierung

2 Schnecken



Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO2	24 mg/l
Gesamte SO2	64 mg/l
Flüchtige Säure	0.28 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.32
Restzucker	2.5 g/l
Analysedatum	14.03.2014

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/7665.13

