



Château Duvivier L'Amandier

Coteaux Varois en Provence AOP 2012

Rar, aber in gewohnt hoher Qualität: Den Jahrgang 2012 von Antoine Kaufmanns weisser Spitzencuvée gibts leider nur in beschränkten Mengen.

Artikelnummer 7672.12

Weingut Château
DuvivierChristophe
Meunier

Region Provence

Jahrgang 2012



Degustationsnotiz

Leuchtendes, helles Gelb; dezentes, komplexes Bukett nach Kräutern und Marzipan, florale Noten von Mandelblüten und Vanille; frischer, weicher Auftakt, am Gaumen saftig und füllig, gleichzeitig charmant und elegant, von süsslich-würzigen Anklängen getragener Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Vermentino (40%)
Clairette (35%)
Grenache Blanc (25%)



Speisenvorschläge

Gebratener Fisch, Pilzrisotto,
Gemüsequiche



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	23 mg/l
Gesamte SO2	56 mg/l
Flüchtige Säure	0.27 g/l
Gesamtsäure	4.9 g/l
pH-Wert	3.40
Restzucker	1.8 g/l
Analysedatum	14.02.2013

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/7672.12

