

# Duvivier Botanica rouge

Vin de France 2025

Die Sonne der Provence am Gaumen

**Artikelnummer** 2354.25  
**Weingut** SCEA Château Duvivier  
**Region** Provence  
**Jahrgang** 2025

 **Lagern**

Bis mindestens 2028  
lagerfähig

 **Genusstipp**

Optimaler Genuss bei  
16-18 °C



## Degustationsnotiz

Helles Rubinrot; fruchtig-würzig im Glas,  
sehr beerig; weicher Auftakt, süsslich mit  
sehr dezenten Tanninen, fruchtig im  
Abgang; leicht und sehr gefällig  
*Martina Korak, Önologin*

 **Verschluss**

Naturkork



## Rebsorten

Syrah (40%)  
Grenache (40%)  
Cabernet Sauvignon (10%)  
Caladoc (10%)

 **Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO <sub>2</sub>	18 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	92 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	5.9 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	14.2 g/l
Analysedatum	23.02.2026

## Gesetzliche Angaben

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

## Weitere Informationen

[www.delinat.com/2354.25](http://www.delinat.com/2354.25)