



Château Duvivier Les Mûriers

Coteaux Varois en Provence AOP 2021

Die Spitzencuvée vom Delinat-Modellweingut Château Duvivier zeigt, zu was die Natur fähig ist. Grossartig!

Artikelnummer 3727.21

Weingut Château
DuvivierChristophe
Meunier

Region Provence

Jahrgang 2021



Degustationsnotiz

Tiefschwarz; Bukett nach Waldbeeren und Kirschen, Noten von Rostaromen, Pfeffer, Mokka und Rauch; weicher Auftakt, am Gaumen kraftvoll und aromatisch, komplexe Struktur, dichte Textur; feinkörniges Tannin trägt den anhaltenden Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Syrah (60%)
Cabernet Sauvignon (40%)



Speisenvorschläge

Grilliertes Fleisch, Lamnbraten, Steinpilze, gegrillte Peperoni



Lagern

Bis mindestens 2028
lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei
16-18 °C



Verschluss

Naturkork



Vegan

ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt



Delinat-Zertifizierung

2 Schnecken



Analysedaten

Alkohol	14.5%
Freie SO2	15 mg/l
Gesamte SO2	46 mg/l
Flüchtige Säure	0.62 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	0.8 g/l
Analysedatum	30.11.2023

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/3727.21

