



## Château Duvivier Le Clos

Côtes de Provence AOP 2011

Ein fruchtbetontes Cuvée mit der Syrah in der Hauptrolle. Ein weiteres kleines Meisterwerk von Winzer Antoine Kaufmann.

**Artikelnummer** 3756.11

**Weingut** Château  
DuvivierChristophe  
Meunier

**Region** Provence

**Jahrgang** 2011



### Degustationsnotiz

Kräftiges, leuchtendes Kirschrot; dezentes Bukett nach Waldbeeren, Kirschen und Dörrpflaumen, würzig-mineralischen Noten von Vanille, Zimt, Schokolade und Garrigue-Sträuchern; weicher Auftakt, am Gaumen opulente Beerenaromen, kräftige, vielschichtige Struktur, feinkörniges, reifes Tannin, lange anhaltender, von süsslich-würzigen Noten getragener Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*



### Rebsorten

Syrah (80%)  
Grenache (10%)  
Mourvèdre (10%)



### Speisenvorschläge

Gebratene Entenbrust an Kräutersauce, Bohneneintopf (Cassoulet) mit eingemachtem Fleisch, Hartkäse, Linsengemüse, gebratenes Lammmedaillons mit Kräutern, Ragout mit Waldpilzen und Kartoffeln



### Lagern

Bis mindestens 2016  
lagerfähig



### Genusstipp

Optimaler Genuss bei  
16-18 °C



### Verschluss

Naturkork



### Vegan

ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt



### Delinat-Zertifizierung

2 Schnecken



### Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO2	25 mg/l
Gesamte SO2	64 mg/l
Flüchtige Säure	0.66 g/l
Gesamtsäure	4.4 g/l
pH-Wert	3.80
Restzucker	0.8 g/l
Analysedatum	04.03.2013

### Gesetzliche Angaben

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

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/3756.11](http://www.delinat.com/3756.11)

