



## Duvivier Cuvée des Amis rosé

Vin de France 2023

Ein zauberhafter Rosé de Provence - florale Noten, spritzig, filigran und harmonisch!

**Artikelnummer** 4421.23

**Weingut** Château  
DuvivierChristophe  
Meunier

**Region** Provence

**Jahrgang** 2023



### Degustationsnotiz

Helles Lachsrosa; feinfruchtiges Bukett nach Erdbeeren und Himbeeren, würzige Noten von Orangenschalen und Lavendel; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, elegante Struktur, sanfte Textur mit viel Schmelz; anhaltender Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*



### Rebsorten

Cinsault (65%)  
Grenache (35%)



### Speisenvorschläge

Aperitif, Meerwasserfische wie Lachs, Gemüsekekchen, Sushi, asiatische Gerichte



### Lagern

Bis mindestens 2027  
lagerfähig



### Genusstipp

Optimaler Genuss bei  
8-10 °C



### Verschluss

Naturkork



### Vegan

ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt



### Delinat-Zertifizierung

2 Schnecken



### Analysedaten

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Alkohol         | 14.5%      |
| Freie SO2       | 8 mg/l     |
| Gesamte SO2     | 43 mg/l    |
| Flüchtige Säure | 0.64 g/l   |
| Gesamtsäure     | 5.3 g/l    |
| pH-Wert         | 3.30       |
| Restzucker      | 1.1 g/l    |
| Analysedatum    | 30.07.2024 |

### Gesetzliche Angaben

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

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/4421.23](http://www.delinat.com/4421.23)

