



Château Duvivier Les Coquelicots

Coteaux Varois en Provence AOP 2014

Dieser Rosé weckt Erinnerungen an eine Reise durch die leuchtend roten Mohnfelder der Provence.

Artikelnummer 4432.14

Weingut Château
DuvivierChristophe
Meunier

Region Provence

Jahrgang 2014



Degustationsnotiz

Lachsrosa; Bukett nach Himbeer- und Erdbeerkompott, würzige Reifennoten; frischer Auftakt, am Gaumen weich und aromatisch, elegante Struktur; im Abgang dezent herbe mineralische Noten

Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Grenache (70%)
Syrah (15%)
Cinsault (10%)
Vermentino (5%)



Speisenvorschläge

Aromatische Wok-Gerichte, gebratener Seefisch, Apero, Blätterteiggebäck, Maiskolben an Kräuter-Sabayon, gratinierte Makrelen mit gedünsteten Tomaten und Fenchel



Lagern

Bis mindestens 2018
lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei
8-10 °C



Verschluss

Naturkork



Vegan

ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt



Delinat-Zertifizierung

1 Schnecke



Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO2	2 mg/l
Gesamte SO2	13 mg/l
Flüchtige Säure	0.14 g/l
Gesamtsäure	4.8 g/l
pH-Wert	3.37
Restzucker	1.3 g/l
Analysedatum	04.09.2017

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/4432.14

