





Château Duvivier L'Amandier

Coteaux Varois en Provence AOP 2014


Antoine Kaufmann ist ein Meister der Assemblage. Der teilweise im Beton-Ei gereifte L'Amandier ist seine weisse Spitzencuvée.

Artikelnummer 7672.14
Weingut Château Duvivier Erik Bergmann
Region Provence
Jahrgang 2014


 **Degustationsnotiz**
Leuchtendes Gelb; Bukett von Birne, Stachelbeeren und Melone, Noten von Kirschblüten und Garrigue-Sträuchern; frischer Auftakt, am Gaumen füllig und aromatisch, geschmeidige Struktur, mineralische Noten, anhaltender, tragender Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker


 **Rebsorten**
Vermentino (50%)
Clairette (25%)
Grenache Blanc (25%)


 **Speisenvorschläge**
Gebratener Fisch, Pilzrisotto, Gemüsequiche

 **Lagern** Bis mindestens 2017 lagerfähig

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
2 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO ₂	10 mg/l
Gesamte SO ₂	65 mg/l
Flüchtige Säure	0.20 g/l
Gesamtsäure	4.8 g/l
pH-Wert	3.27
Restzucker	1.1 g/l
Analysedatum	01.06.2015

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/7672.14

