





Château Duvivier L'Amandier

Coteaux Varois en Provence AOP 2016


Die Spitzencuvée von Erik Bergmann ist ein perfekter Speisebegleiter und somit ein echter «vin gourmand».

Artikelnummer 7672.16
Weingut Château Duvivier Erik Bergmann
Region Provence
Jahrgang 2016


 **Degustationsnotiz**
Helles Gelb; komplexes Bukett nach Sternfrucht und Birne, florale Noten von Flieder; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und füllig, komplexe Struktur, cremige Textur; mineralische Anklänge begleiten den anhaltenden, saftigen Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker


 **Rebsorten**
Grenache Blanc (40%)
Rolle (30%)
Clairette (30%)


 **Speisenvorschläge**
Gebratener Fisch, Pilzrisotto, Gemüsequiche

 **Lagern** Bis mindestens 2020 lagerfähig

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
2 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO ₂	19 mg/l
Gesamte SO ₂	55 mg/l
Flüchtige Säure	0.27 g/l
Gesamtsäure	4.3 g/l
pH-Wert	3.29
Restzucker	1.9 g/l
Analysedatum	29.06.2017

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/7672.16

