Château Duvivier L'Amandier

Coteaux Varois en Provence AOP 2017

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

Artikelnummer	7672.17
Weingut	Château DuvivierChristophe Meunier
Region	Provence
Jahrgang	2017

Degustationsnotiz
Leuchtendes Gelb; Bukett nach grünen Äpfeln, Bananen und Mirabellen, Vanillenoten; weicher, fülliger Auftakt, am Gaumen dicht und stoffig, feine Textur, komplexe Struktur; anhaltender, von mineralischen Anklängen getragener Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Grenache Blanc (40%)
Rolle (40%)
Clairette (20%)

Speisenvorschläge
Gebratener Fisch, Pilzrisotto, Gemüsequiche

Lagern Bis mindestens 2022 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 8-10 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
2 Schnecken

Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO2	14 mg/l
Gesamte SO2	65 mg/l
Flüchtige Säure	0.51 g/l
Gesamtsäure	4.2 g/l
pH-Wert	3.31
Restzucker	3.9 g/l
Analysedatum	19.11.2018

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/7672.17