



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 Duvivier Erik Bergmann

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



Verschluss

Naturkork



Vegan

ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt



Delinat-Zertifizierung

2 Schnecken



Analysedaten

Alkohol	14%
Freie SO ₂	14 mg/l
Gesamte SO ₂	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

