



Duvivier L'Amandier

Vin de France 2019

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

Artikelnummer 7672.19

Weingut Château Duvivier Erik Bergmann

Region Provence

Jahrgang 2019



Degustationsnotiz

Hellgelb; Bukett nach reifer Birne und Quitte, oxidative Noten von Cidre, frischer Auftakt, am Gaumen mostige Noten, füllige Struktur, leicht brandig; würzig-oxidativer Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Rolle (35%)
Clairette (30%)
Grenache Blanc (25%)
Souvignier Gris (10%)



Speisenvorschläge

Gebratener Fisch, Pilzrisotto, Gemüsequiche



Lagern

Bis mindestens 2023
lagerfähig



Verschluss

Naturkork



Vegan

ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt



Delinat-Zertifizierung

2 Schnecken



Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO2	26 mg/l
Gesamte SO2	88 mg/l
Flüchtige Säure	0.36 g/l
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH-Wert	3.27
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	10.07.2020

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/7672.19

