




Duvivier L'Amandier


Vin de France 2021


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

Artikelnummer 7672.21
Weingut Château Duvivier Erik Bergmann
Region Provence
Jahrgang 2021


 **Rebsorten**
Rolle (50%)
Grenache Blanc (35%)
andere Rebsorten (10%)
Clairette (5%)


 **Speisenvorschläge**
Gebratener Fisch, Pilzrisotto,
Gemüsequiche


 **Lagern** Bis mindestens 2026
lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei
8-10 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
2 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	13%
Freie SO ₂	16 mg/l
Gesamte SO ₂	59 mg/l
Flüchtige Säure	0.41 g/l
Gesamtsäure	5.6 g/l
pH-Wert	3.21
Restzucker	1.4 g/l
Analysedatum	15.06.2022

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/7672.21

