

Duvivier L'Amandier

Vin de France 2022

Die Spitzencuvée von Château Duvivier ist ein perfekter Speisebegleiter und somit ein echter «vin gourmand».

Artikelnummer 7672.22

Weingut Château
DuvivierChristophe
Meunier

Region Provence

Jahrgang 2022



Degustationsnotiz

Goldgelb; Bukett nach exotischen Früchten wie Ananas und Mango, Noten von Eisbonbons und Vanille; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, komplexe Struktur, schöner Schmelz, mineralische Anklänge; anhaltender Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker



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	14.5%
Freie SO2	17 mg/l
Gesamte SO2	67 mg/l
Flüchtige Säure	0.44 g/l
Gesamtsäure	4.5 g/l
pH-Wert	3.40
Restzucker	1.8 g/l
Analysedatum	20.07.2023

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/7672.22

