



Duvivier L'Amandier

Vin de France 2023

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

Artikelnummer 7672.23

Weingut Château
DuvivierChristophe
Meunier

Region Provence

Jahrgang 2023



Degustationsnotiz

Hellgelb; Bukett nach exotischen Früchten wie Mango und Litschi, floral-würzige Noten von Lavendel, Vanille und Honig; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und druckvoll, harmonische, komplexe Struktur, fein gewobene Textur; mineralische Anklänge begleiten den anhaltenden, saftigen Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Rolle (40%)
Clairette (30%)
Grenache Blanc (20%)
andere Rebsorten (10%)



Speisenvorschläge

Gebratener Fisch, Pilzrisotto,
Gemüsequiche



Lagern

Bis mindestens 2027
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	9 mg/l
Gesamte SO2	50 mg/l
Flüchtige Säure	0.34 g/l
Gesamtsäure	5.4 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	30.07.2024

Gesetzliche Angaben

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

Weitere Informationen

www.delinat.com/7672.23

