



## Duvivier Bohème

Vin de France 2018

Erik Bergmanns naturbelassener Orange Wine, ohne Schwefelzugabe. Ein Bohème eben!

**Artikelnummer** 7691.18

**Weingut** Château  
DuvivierChristophe  
Meunier

**Region** Frankreich

**Jahrgang** 2018

**Degustationsnotiz**  
Intensives Goldgelb; Bukett nach Williamsbirne, Noten von Zedernholz, Mandeln und Harz; frischer Auftakt, am Gaumen dicht und mächtig, komplexe, harmonische Struktur; mineralische Anklänge, saftiger Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Rolle (100%)

**Speisenvorschläge**  
Gemüse mit Käse überbacken,  
Pilzgerichte, Meerfisch vom Grill,  
gereifter Hartkäse

**Lagern** Bis mindestens 2020  
lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei  
10-12 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
2 Schnecken

**Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO <sub>2</sub>	2 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	3 mg/l
Flüchtige Säure	0.24 g/l
Gesamtsäure	4.2 g/l
pH-Wert	3.68
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	20.02.2019

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: FR-BIO-01  
Herkunft: FR  
Abfüller:

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/7691.18](http://www.delinat.com/7691.18)

