Château Duvivier Les Mûriers Magnum

Coteaux Varois AC 2001

Die Spitzencuvée reift noch besser in der Magnum-Flasche. Nur von den besten Jahrgängen gibt's jeweils eine kleine Zahl davon.

Artikelnummer	8704.01
Weingut	Château DuvivierChristophe Meunier
Region	Provence
Jahrgang	2001

Degustationsnotiz
Kirschrot; intensiv nach Gewürzen, Lakritze und Röstaromen; am Gaumen körperreich, komplex und aromatisch, getragen von feinkörnigem Tannin, langes Finale
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Syrah (50%)
Cabernet Sauvignon (45%)
Grenache (5%)

Speisenvorschläge
Lamm, Ofengerichte, Pasta, Käse

Lagern Bis mindestens 2015 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 16-18 °C

Verschluss Naturkork

Analysedaten

Alkohol	13.6%
Freie SO2	15 mg/l
Gesamte SO2	60 mg/l
Flüchtige Säure	0.77 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	18.05.2016

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/8704.01