



Duvivier L'Amandier

Vin de France 2021

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

Artikelnummer 7672.21

Weingut Château
DuvivierChristophe
Meunier

Region Provence

Jahrgang 2021



Degustationsnotiz

Leuchtendes Goldgelb; im Bukett exotische Früchte wie Ananas und Grapefruit, feine Röstaromen; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, komplexe Struktur mit Tiefgang, mineralische Noten; 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

3 Schnecken



Analysedaten

Alkohol	13%
Freie SO2	16 mg/l
Gesamte SO2	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

