



## 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](http://www.delinat.com/7672.21)

