



## Château Duvivier Les Mûriers

Coteaux Varois en Provence AOP 2021

Die Spitzencuvée vom Delinat-Modellweingut Château Duvivier zeigt, zu was die Natur fähig ist. Grossartig!

**Artikelnummer** 3727.21

**Weingut** Château Duvivier  
Christophe Meunier

**Region** Provence

**Jahrgang** 2021



### Degustationsnotiz

Tiefschwarz; Bukett nach Waldbeeren und Kirschen, Noten von Rostaromen, Pfeffer, Mokka und Rauch; weicher Auftakt, am Gaumen kraftvoll und aromatisch, komplexe Struktur, dichte Textur; feinkörniges Tannin trägt den anhaltenden Abgang

*Emil Hauser, Weinakademiker*



### Rebsorten

Syrah (60%)  
Cabernet Sauvignon (40%)



### Speisenvorschläge

Grilliertes Fleisch, Lamnbraten, Steinpilze, gegrillte Peperoni



### Lagern

Bis mindestens 2028  
lagerfähig



### Genusstipp

Optimaler Genuss bei  
16-18 °C



### Verschluss

Naturkork



### Vegan

ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt



### Delinat-Zertifizierung

2 Schnecken



### Analysedaten

Alkohol	14.5%
Freie SO2	15 mg/l
Gesamte SO2	46 mg/l
Flüchtige Säure	0.62 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	0.8 g/l
Analysedatum	30.11.2023

### Gesetzliche Angaben

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

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/3727.21](http://www.delinat.com/3727.21)

