



Duvivier Les Cigales blanc

Vin de France 2022

Eine fruchtig-elegante Weisswein-Komposition von Château Duvivier aus der Provence.

Artikelnummer 7665.22

Weingut Château Duvivier
Christophe Meunier

Region Provence

Jahrgang 2022



Degustationsnotiz

Helles Gelb; Bukett nach Banane, Williamsbirne und Honigmelone, würzige Kräuternoten; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und weich, harmonische, eher füllige Struktur; sanft ausklingender Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Clairette (50%)
Rolle (30%)
Grenache Blanc (10%)
andere Rebsorten (10%)



Speisenvorschläge

Aperitif, leichte Sommerküche mit viel Gemüse, See- oder Meerfisch, Gemüsekuchen, Sushi, asiatische Gerichte



Lagern

Bis mindestens 2026 lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei 8-10 °C



Verschluss

Naturkork



Vegan

ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt



Delinat-Zertifizierung

2 Schnecken



Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO2	24 mg/l
Gesamte SO2	71 mg/l
Flüchtige Säure	0.38 g/l
Gesamtsäure	4.6 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	20.07.2023

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: FR-BIO-01
Herkunft: FR
Abfüller: Villa BadenWeinkontor GmbH
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/7665.22

