



## Duvivier L'Amandier

Vin de France 2023

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

**Artikelnummer** 7672.23

**Weingut** Château  
DuvivierChristophe  
Meunier

**Region** Provence

**Jahrgang** 2023



### Degustationsnotiz

Hellgelb; Bukett nach exotischen Früchten wie Mango und Litschi, floral-würzige Noten von Lavendel, Vanille und Honig; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und druckvoll, harmonische, komplexe Struktur, fein gewobene Textur; mineralische Anklänge begleiten den anhaltenden, saftigen Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*



### Rebsorten

Rolle (40%)  
Clairette (30%)  
Grenache Blanc (20%)  
andere Rebsorten (10%)



### Speisenvorschläge

Gebratener Fisch, Pilzrisotto,  
Gemüsequiche



### Lagern

Bis mindestens 2027  
lagerfähig



### Genusstipp

Optimaler Genuss bei  
8-10 °C



### Verschluss

Naturkork



### Vegan

ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt



### Delinat-Zertifizierung

2 Schnecken



### Analysedaten

Alkohol	14.5%
Freie SO2	9 mg/l
Gesamte SO2	50 mg/l
Flüchtige Säure	0.34 g/l
Gesamtsäure	5.4 g/l
pH-Wert	3.30
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	30.07.2024

### Gesetzliche Angaben

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

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/7672.23](http://www.delinat.com/7672.23)

