



Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis (Bio)

Rhone-Genuss auf den Punkt gebracht

Beschreibung:

1996 erwarb Bernard Callet die Domaine Coudoulis mit dem Ziel, sie innerhalb der Region der südlichen Rhone an die Spitze zu führen. Der Weg dorthin führte über den Bau eines modernen, perfekt ausgestatteten Kellers. Die felsige Bodenstruktur mit den weltberühmten runden Steinen (Galets) ist fast identisch mit derjenigen im Nachbarort Châteauneuf-du-Pape. Die Weine sind jedoch viel erschwinglicher.

Degustationsnotiz:

(st) Dichtes Purpurrubin mit undurchlässiger Mitte. Schokokirschen und Pflaumenkompott in der vielschichtigen Nase, begleitet von Nusskuchen und dezentem Kaffee-Toasting, immer wieder neue Aromen zeigend. Nun auch Korinthen und Rotweinzwetschgen. Druckvoller Auftakt mit malzigem Extrakt und gleichzeitig verführerischer Waldhonigsüße, zunehmend auch blaue Früchte, an Brombeergelee und Heidelbeermuffin erinnernd, viel Weinfett und herrliche Wärme bis ins sanft ausklingende Finale.

Passt zu:

Besonders gut harmoniert er mit Lambraten mit Kräutern oder klassischem Ratatouille. Auch ein deftiger Rinderbraten mit Kartoffelgratin oder Wild mit Preiselbeerjus ergänzt ihn wunderbar.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Domaine Coudoulis (Bio)
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	70% Grenache, 30% Syrah
Artikelnummer:	0899522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hommage

Lirac AOP
Domaine Coudoulis (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Grenache, 30% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.