Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis (Bio)

Rhone-Genuss auf den Punkt gebracht

Beschreibung:
Manchmal liegen außergewöhnliche Entdeckungen nur wenige Kilometer voneinander entfernt. Die steinigen Böden der Domaine Coudoulis mit ihren berühmten Galets gleichen denen von Châteauneuf-du-Pape nahezu bis ins Detail. Hier verwirklichte Bernard Callet seine Vision von Spitzenweinen mit Charakter und Herkunft – zu einem bemerkenswert attraktiven Preis. Wer die Faszination der südlichen Rhone erleben möchte, findet hier außergewöhnliche Qualität mit exzellentem Genuss-Preis-Verhältnis.

Aromenprofil:
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 Lammbraten mit Kräutern oder klassischem Ratatouille. Auch ein deftiger Rinderbraten mit Kartoffelgratin oder Wild mit Preiselbeerjus ergänzt ihn wunderbar.

Temperatur:
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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch