



## Evidence

Lirac AOP, Domaine Coudoulis (Bio)

Terroir à la Châteauneuf-du-Pape

### **Beschreibung:**

Die Domaine Coudoulis liegt unweit des berühmten Pont du Gard und zählt zu den Vorzeigeweingütern der Appellation Lirac. Mit dem Evidence zeigt Besitzer Bernard Callet eindrucksvoll, welches Potenzial in dieser wenig bekannten und oft unterschätzten Region steckt. Auf gleichem Terroir, direkt gegenüber von Châteauneuf-du-Pape gewachsen, zeigt dieser Wein klassischen Rhone-Charakter mit südlicher Wärme, mediterraner Würze und großem Trinkgenuss.

### **Aromenprofil:**

(st) Leuchtendes Rubinrot mit feinem Granat in der Mitte. Verführerisches Kirschenbukett mit feiner Wacholderwürze, auch Zimtzwetschgen und Rotweinbirnen. Seidig-weicher Auftakt mit sanften Tanninen und allgegenwärtige Waldbeerensüße, großartiger Trinkspaß auch in der saftigen Mitte, rote Früchte und zarter Rosenduft bis ins seidenweiche Finale.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Domaine Coudoulis (Bio)
<b>Ausbau:</b>	im Zementtank
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	Grenache, Syrah, Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	0899623

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Evidence

Lirac AOP  
Domaine Coudoulis (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** Grenache, Syrah, Mourvèdre  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006  
**Ausbau:** im Zementtank  
**Alkoholgehalt:** 15.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 15 bis 17°C.