



Le Petit Coudoulis Blanc

Côtes-du-Rhône AOP, Vignobles de l'Estel

Früher unterschätzt, heute gefeiert

Beschreibung:

Weine aus Lirac wurden lange nicht ernst genommen – der berühmte Nachbar Châteauneuf-du-Pape zog alles Interesse auf sich. Ein Pionier wie Bernhard Callet aber sah das Potenzial dieses klimatisch begünstigten Landstrichs und entwickelte seine Domaine Coudoulis zum Vorzeigebetrieb der Appellation. Sie erzeugen feine Weine im Stil der Region mit exzellentem Preis-Genuss-Verhältnis. Noch recht neu ist sein weißer Côtes-du-Rhône Le Petit Coudoulis, ein aromareicher und lebendiger Weißwein mit tollem Trinkfluss.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit lindengrünem Schimmer. Pfirsich und Birnenblüten in der verführerischen Nase. Auch im Gaumen viel weiße und gelbe Frucht. Tänzerische Säure und zartcremig zugleich, traubige Facetten, unkomplizierter Trinkspaß bis zum letzten Schluck.

Passt zu:

Zu Fischsuppe mit Knoblauch und Safran ebenso stimmig wie zu Huhn in heller Rahmsauce. Gleichmaßen harmoniert er mit Zucchini-Tarte, Dorade mit Zitronenöl oder Gemüserisotto mit Fenchel und Zitrone.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: Vignobles de l'Estel

Ausbau: 3 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Grenache Blanc, Roussanne, Viognier, Marsanne, Clairette, Bourboulenc

Artikelnummer: 1393724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Petit Coudoulis Blanc

Côtes-du-Rhône AOP
Vignobles de l'Estel

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Grenache Blanc, Roussanne, Viognier, Marsanne, Clairette, Bourboulenc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.