



2016 Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

12 Monate im Barrique gereift

Beschreibung:

Die Appellation Lirac begeistert durch das einzigartige Terroir. Die dortigen Böden sind gekennzeichnet von Flusssteinen, die die Wärme der Sonne tagsüber speichern, um sie nachts an die Reben abzugeben. 1996 erwarb Bernard Callet das Weingut mit dem Ziel, es innerhalb der Region an die Spitze zu führen. 2012 wurde ein moderner und perfekt ausgestatteter Keller gebaut. Nach der Handernte erfolgt der Ausbau in Eichenholzfässern.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Purpur-Granat mit schwarzem Schimmer. Im Duft mit beeindruckendem Wechselspiel von eindringlicher Frucht roter und schwarzer Beeren, erdiger Würze und Röstaromen der Barriques. Am Gaumen enorm druckvoll, saftig und komplex mit viel Extrakt, reichhaltiger Frucht reifer Brombeeren, Himbeeren, Pflaumen sowie feinsten, samtig-warmen Tanninen und Wildkräutern. Zeigt immer wieder neue Facetten bis ins lang anhaltende Finale.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Domaine Coudoulis
Bewertung(en):	James Suckling 92/100
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Artikelnummer:	0899516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hommage

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 92/100
Rebsorte(n): 70% Grenache Noir, 30% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.