



2017 Evidence

Lirac AOC, Domaine Coudoulis

Châteauneuf-du-Papes Nachbar

Beschreibung:

Die Appellation Lirac begeistert durch das einzigartige Terroir. Die Böden sind gekennzeichnet von Flusssteinen, die die Wärme der Sonne tagsüber speichern, um sie Nachts an die Reben abzugeben. Auf dem reduziert anmutenden Etikett sind diese speziellen Steine stilisiert. Das Traubengut wird ausschliesslich manuell behandelt und geerntet.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Purpur, in der Nase reichhaltig, reife Blaubeeren, Pflaumen, Veilchen und eingelegte Pflaumen. Dahinter eine feine, dezent herbal-würzige Note. Im Mund reichhaltig, vollmundig, konzentriert. Schöne Fleischigkeit der Frucht, noch etwas jugendliche Art, viel Druck bis ins lange Finish.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Domaine Coudoulis
Bewertung(en):	James Suckling 91/100
Ausbau:	in Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Artikelnummer:	0899617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Evidence

Lirac AOC
Domaine Coudoulis

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 91/100
Rebsorte(n): 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Zementtank
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.