

## 2017 Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Ein Terroir wie in Châteauneuf-du-Pape

### Beschreibung:

1996 erwarb Bernard Callet das Weingut mit dem Ziel, es innerhalb der Region der südlichen Rhone an die Spitze zu führen. 2012 wurde ein moderner und perfekt ausgestatteter Keller gebaut. Das Traubengut wird ausschließlich manuell gelesen und behandelt. Der Ausbau erfolgt in Eichenholzfässern. Das Terroir im Nachbarort von Châteauneuf-du-Pape ist ebenso gut wie dort, die Weine daraus sind jedoch viel erschwinglicher.

### Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur-Granat. Süsse Kirschen und Pralinen in der betörenden Nase, begleitet von Zwetschgenmarmelade und Weinbeeren. Samtige Textur im fülligen Gaumen, viel Primärf Frucht und Schokolade, runde Tannine, perfekt eingebunden in verführerischer Extraktsüsse, desserthaft und frisch zugleich, Amarenakirschen und Pflaumenkuchen, südlicher Charme bis am Schluss.

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Domaine Coudoulis
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache, 30% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0899517



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Hommage

Lirac AOP  
Domaine Coudoulis

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 70% Grenache, 30% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im 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.