

## 2020 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. Der Weg dorthin führte über den Bau eines modernen, perfekt ausgestatteten Kellers. Das Traubengut wird ausschliesslich manuell gelesen. Der Ausbau erfolgt in Eichenholzfässern. Das Terroir im Nachbarort von Châteauneuf-du-Pape ist fast identisch, die Weine sind jedoch viel erschwinglicher.

### Degustationsnotiz:

(st) Dichtes Purpur-rubin mit undurchlässiger Mitte. Schokokirschen und Pflaumenkompott in der vielschichtigen Nase, begleitet von Nusskuchen und dezentem Kaffee-Toasting, immer wieder neue Aromen zeigend. Nun auch Korinthen und Rotweinzwetschgen. Druckvoller Auftakt mit malzigem Extrakt und gleichzeitig verführerischer Waldhonigsüße, zunehmend auch blaue Früchte, an Brombeergelee und Heidelbeermuffin erinnernd, viel Weinfett und herrliche Wärme bis ins sanft ausklingende Finale.

### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### 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>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache, 30% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0899520



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Hommage

Lirac AOP  
Domaine Coudoulis

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache, 30% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.