



## Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis (Bio)

Rhone-Genuss auf den Punkt gebracht

### **Beschreibung:**

1996 erwarb Bernard Callet die Domaine Coudoulis mit dem Ziel, sie innerhalb der Region der südlichen Rhone an die Spitze zu führen. Der Weg dorthin führte über den Bau eines modernen, perfekt ausgestatteten Kellers. Die felsige Bodenstruktur mit den weltberühmten runden Steinen (Galets) ist fast identisch mit derjenigen im Nachbarort Châteauneuf-du-Pape. Die Weine sind jedoch viel erschwinglicher.

### **Degustationsnotiz:**

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 Brombeergelée und Heidelbeermuffin erinnernd, viel Weinfett und herrliche Wärme bis ins sanft ausklingende Finale.

### **Passt zu:**

Besonders stimmig zu geschmortem Lamm mit Kräutern der Provence oder zu einem würzigen Ratatouille. Auch ein Rindsschmorbraten mit Rösti oder ein Wildgericht mit Preiselbeeren passt hervorragend dazu.

### **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>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Domaine Coudoulis (Bio)
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache, 30% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0899522

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Hommage

Lirac AOP  
Domaine Coudoulis (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache, 30% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.