



Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Ein Terroir wie in Châteauneuf-du-Pape

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. Das Traubengut für den Hommage wird ausschliesslich manuell gelesen, der Ausbau erfolgt in Eichenholzfässern.

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 Rotweinzwetschen. 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.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: Domaine Coudoulis

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 70% Grenache, 30% Syrah

Artikelnummer: 0899520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hommage

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

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