



Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis (Bio)

Ein Terroir wie in Châteauneuf-du-Pape

Beschreibung:

1996 erwarb Bernard Callet die Domaine Coudoulis mit dem Ziel, sie innerhalb der Region der südlichen Rhône 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 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 (Bio)
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	70% Grenache, 30% Syrah
Artikelnummer:	0899521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hommage

Lirac AOP
Domaine Coudoulis (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Grenache, 30% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.