



Evidence

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Ein sicherer Wert für jeden Gaumen

Beschreibung:

Die Appellation Lirac begeistert durch ihr einzigartiges Terroir. Die Böden im Nachbarort von Châteauneuf-du-Pape sind gekennzeichnet von Flusssteinen, die die Wärme der Sonne tagsüber speichern, um sie nachts an die Reben abzugeben. Auf der reduzierten Etikette des Evidence sind diese speziellen Steine stilisiert. Ein gewaltiger Genuss – einmalig für das südliche Rhonegebiet.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubinrot mit feinem Granatrot in der Mitte. Verführerisches Kirschbouquet mit feiner Wacholderwürze, auch Zimtzwetschgen und Rotweinsbirnen. Seidigweicher Auftakt mit sanften Tanninen und allgegenwärtiger Waldbeerensüsse, grossartiger Trinkspass auch in der saftigen Mitte, rote Früchte und zarter Rosenduft bis ins seidenweiche Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: Domaine Coudoulis

Ausbau: im Zementtank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre

Artikelnummer: 0899620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Evidence

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Zementtank
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.