



## Evidence

Lirac AOP, Domaine Coudoulis (Bio)

Ein sicherer Wert von der Rhone

### **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 dem reduzierten Etikett des Evidence sind diese speziellen Steine stilisiert. Ein gewaltiger Genuss - einmalig für das südliche Rhonegebiet.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Rubinrot mit feinem Granat in der Mitte. Verführerisches Kirschenbukett mit feiner Wacholderwürze, auch Zimtzwetschgen und Rotweibirnen. Seidig-weicher Auftakt mit sanften Tanninen und allgegenwärtige 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Domaine Coudoulis (Bio)
<b>Ausbau:</b>	im Zementtank
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	0899621

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Evidence

Lirac AOP  
Domaine Coudoulis (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	im Zementtank
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.