



Evidence

Lirac AOP, Domaine Coudoulis (Bio)

Die Entdeckung von der südlichen Rhone

Beschreibung:

Die Appellation Lirac begeistert durch das einzigartige Terroir. Die Böden sind gekennzeichnet von Flusststeinen, die die Wärme der Sonne tagsüber speichern, um sie Nachts an die Reben abzugeben. Auf dem reduziert anmutenden Etikett sind diese speziellen Steine stilisiert. Das Traubengut wird ausschliesslich manuell behandelt und geerntet.

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.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Domaine Coudoulis (Bio)
Ausbau:	im Zementtank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Artikelnummer:	0899622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Evidence

Lirac AOP
Domaine Coudoulis (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	im Zementtank
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.