



G

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Streng limitiert

Beschreibung:

Der Top-Grenache von Coudoulis in der nummerierten Flasche

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat. Lebkuchen und Korinthenschokolade in der verführerischen Nase, feine Eukalyptusnote an grossen Australier erinnernd, auch Pflaumenkompott und Heidelbeeren. Samtig-weicher Gaumenfluss mit angenehmer Fülle und wieder süsslicher Frucht, unverkennbare Lirac-Wärme ausstrahlend (südliche Rhône), Korinthen, Pflaumen und Rotweifeigen, gute Balance zwischen Finesse und Charakter, lange nachklingend.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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: 16.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Grenache

Artikelnummer: 1229717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

G

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	16.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.