



Le Petit Coudoulis Blanc

Côtes-du-Rhône AOP, Vignobles de l'Estel

Früher unterschätzt, heute gefeiert

Beschreibung:

Weine aus Lirac wurden lange nicht ernst genommen – der berühmte Nachbar Châteauneuf-du-Pape zog alles Interesse auf sich. Ein Pionier wie Bernhard Callet aber sah das Potenzial dieses klimatisch begünstigten Landstrichs und entwickelte seine Domaine Coudoulis zum Vorzeigebetrieb der Appellation. Sie erzeugen feine Weine im Stil der Region mit exzellentem Preis-Genuss-Verhältnis. Noch recht neu ist sein weisser Côtes-du-Rhône Le Petit Coudoulis, ein aromareicher und lebendiger Weisswein mit tollem Trinkfluss.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit lindengrünem Schimmer. Pfirsich und Birnenblüten in der verführerischen Nase. Auch im Gaumen viel weisse und gelbe Frucht. Tänzerische Säure und zartcremig zugleich, traubige Facetten, unkomplizierter Trinkspass bis zum letzten Schluck.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: Vignobles de l'Estel

Ausbau: 3 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Grenache Blanc, Roussanne, Viognier, Marsanne, Clairette, Bourboulenc

Artikelnummer: 1393724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Petit Coudoulis Blanc

Côtes-du-Rhône AOP
Vignobles de l'Estel

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Grenache Blanc, Roussanne, Viognier, Marsanne, Clairette, Bourboulenc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren