

2017 Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Ein Terroir wie in Châteauneuf-du-Pape

Beschreibung:
1996 erwarb Bernard Callet das Weingut mit dem Ziel, es innerhalb der Region der südlichen Rhone an die Spitze zu führen. 2012 wurde ein moderner und perfekt ausgestatteter Keller gebaut. Das Traubengut wird ausschliesslich manuell gelesen und behandelt. Der Ausbau erfolgt in Eichenholzfässern. Das Terroir im Nachbarort von Châteuneuf-du-Pape ist ebenso gut wie dort, die Weine daraus sind jedoch viel erschwinglicher.
Degustationsnotiz:
Undurchlässiges Purpur-Granat. Süsse Kirschen und Pralinen in der betörenden Nase, belgleitet von Zwetschgenmarmelade und Weinbeeren. Samtige Textur im fülligen Gaumen, viel Primärfrucht und Schokolade, runde Tannine, perfekt eingebunden in verführerischer Extraktsüsse, desserthaft und frisch zugleich, Amarenakirschen und Pflaumenkuchen, südlicher Charme bis am Schluss.
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
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Domaine Coudoulis
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	70% Grenache, 30% Syrah
Artikelnummer:	0899517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hommage

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Grenache, 30% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch