



2018 Evidence

Lirac AOC, Domaine Coudoulis

Übertrifft alle Erwartungen

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 der reduzierten Etikette des Evidence sind diese speziellen Steine stilisiert. Ein gewaltiger Genuss – einmalig für das südliche Rhonegebiet.

Degustationsnotiz:

Dichtes Weinrot mit rubinen Reflexen. Haselnussschokolade und süsse Kirschen in der betörenden Nase, auch Waldbeeren und dezente Nelkenwürze. Seidig-weicher Auftakt mit beeriger Extraktsüsse und kompakten Tanninen, fleischig und saftig zugleich, schwarze Kirschen, Pflaumenkompott und Brombeeren, faszinierendes Wechselspiel zwischen südlicher Wärme und mineralischer Persönlichkeit. Grossartiger Weinwert aus der südlichen Rhône.

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 **Region:** Rhone

Subregion:Südliche RhôneProduzent:Domaine Coudoulis

Bewertung(en):Score 18/20Ausbau:im ZementtankWeinbau:TraditionellAlkoholgehalt:15.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Rebsorte(n): 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre

Artikelnummer: 0899618



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Evidence

Lirac AOC

Domaine Coudoulis

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20

Rebsorte(n): 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre

Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Zementtank

Alkoholgehalt: 15.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.