



2019 Evidence

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Spitzenwert aus dem Boutique-Weingut Coudoulis in Lirac

Beschreibung:

Die Appellation Lirac begeistert durch das einzigartige Terroir. Die Böden sind gekennzeichnet von Flusssteinen, 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:

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen. Reife Kirschen und Korinthen in der viel Wärme ausstrahlenden Nase, Nusschokolade und Spekulatius dahinter. Saftiger Gaumenfluss mit viel Kirschenfrucht und angenehmer Balance zwischen Charme und Frische, Backpflaumen und Gianduja bis ins samtige 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
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Domaine Coudoulis
Bewertung(en):	Decanter 92/100, Score 18/20
Ausbau:	im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Artikelnummer:	0899619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Evidence

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Decanter 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Zementtank
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.