



2018 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 Châteauneuf-du-Pape ist ebenso gut wie dort, die Weine daraus sind jedoch viel erschwinglicher.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-rubin mit undurchlässiger Mitte. Schokokirschen und Pflaumenkompott in der vielschichtigen Nase, begleitet von Nusskuchen und dezenter Kaffee-Toasting, immer wieder neue Aromen zeigend. Nun auch Korinthen und Rotweinzwetschgen. Druckvoller Auftakt mit malzigem Extrakt und gleichzeitig verführerischer Waldhonigsüsse, zunehmend auch blaue Früchte, an Brombeergelee und Heidelbeermuffin erinnernd, viel Weinfett und herrliche Wärme bis ins sanft ausklingende Finale.

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
Region:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Domaine Coudoulis
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	70% Grenache, 30% Syrah
Artikelnummer:	0899518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hommage

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Grenache, 30% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.