

2016 Evidence

Lirac AOC, Domaine Coudoulis

Die Terroir-Spezialität von der Rhone

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. Pflaumen und Zintkirschen in der fruchtbetonten Nase, feine Lebkuchenwürze dahinter. Süssliche Kirschenfrucht im saftigen Gaumen, Zwetschgen in vielen Facetten und nun auch Brombeeren und Nussschokolade, gute Balance zwischen Süsse und zartpelziger Textur, angenehmer Gaumendruck bis ins fruchtig ausklingende Finale. Grossartiger Weinwert aus der Nähe von Avignon.
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):	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Ausbau:	8 Monate in Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Rebsorte(n):	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Artikelnummer:	0899616

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Evidence

Lirac AOC
Domaine Coudoulis

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Zementtank
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

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