

2015 Hommage

Lirac AOC, Domaine Coudoulis

Die Entdeckung aus dem Lirac – 12 Monate in der Barrique gereift

Descrizione del vino:

Die Appellation Lirac begeistert durch das einzigartige Terroir. Die dortigen Böden sind gekennzeichnet von Flusssteinen, die die Wärme der Sonne tagsüber speichern, um sie Nachts an die Reben abzugeben. 1996 erwarb Bernard Callet das Weingut mit dem Ziel, dieses innerhalb der Region an die Spitze zu führen. 2012 wurde ein moderner und perfekt ausgestatteter Keller gebaut. Die Ernte wie auch die Verarbeitung der Trauben werden mit großer Sorgfalt per Hand durchgeführt. Lassen Sie sich auf den tiefgründigen und komplex würzigen Wein ein.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Purpur-Granat mit schwarzem Schimmer. Kaffee und Kirschenkompott in der vielschichtigen Nase, faszinierendes Wechselspiel zwischen roter und dunkler Frucht, begleitet von edlem Barrique-Toasting, bereits in der Nase viel Wärme ausstrahlend. Druckvoller Auftakt mit betörender Extraktsüsse und verschwenderischer Frucht, unzählige Nuancen von Himbeeren über Kirschen bis Brombeergelee, immer wieder neue Aromen zeigend, herrliche Balance zwischen Süsse, Wärme und Persönlichkeit, feine Kaffeenoten bis ins lange nachklingende Finale.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Domaine Coudoulis
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	67% Grenache, 33% Syrah
Numero di articolo:	0899515



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hommage

Lirac AOC
Domaine Coudoulis

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	67% Grenache, 33% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.