



## 2020 Evidence

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Ein sicherer Wert für jeden Gaumen

**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:**

Leuchtendes Rubinrot mit feinem Granatrot in der Mitte. Verführerisches Kirschbouquet mit feiner Wacholderwürze, auch Zimtzwetschgen und Rotweibirnen. Seidigweicher Auftakt mit sanften Tanninen und allgegenwärtiger Waldbeerensüsse, grossartiger Trinkspass auch in der saftigen Mitte, rote Früchte und zarter Rosenduft bis ins seidenweiche 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Domaine Coudoulis
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Zementtank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	0899620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Evidence**

Lirac AOP  
Domaine Coudoulis

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Zementtank
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.