Du Coulet

Côtes Du Rhône "No Wine's Land" rouge AOP

, 750 ml

France,

9910207063

Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 5.6 g/l



Food reccomendations

from Marian Henß

Hirschgulasch mit Selleriepüree und Rosenkohl

(Wild)

Gebratene Lammchops mit Petersilien-Pesto sowie glasierten Petersilienwurzeln

(Fleisch)

Rote Bete Auflauf mit Tomaten, Feta und Walnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Marian Henß on 15.01.2022

Farbe:

Dichtes Purpur, violette Reflexe

Nase:

Der Côtes du Rhône „No Wine´s Land“ wird rebsortenrein aus Syrah gekeltert. In der Nase ist er noch dezent von der Reduktion geprägt. Dadurch wirkt er schlank, kühl und aromatisch gebündelt. Vor allem florale Nuancen von Flieder und Veilchen kommen hervor, ebenso ein wenig Hibiskus. Seine Frucht wirkt wild und ungestüm. Waldhimbeeren, Sauerkirschen und Süßkirschen. Eingelegte Schattenmorellen sowie Pflaumen. Hinter der Frucht wirkt er ein wenig kalt und metallisch. Weißer Pfeffer und Salbei verleihen ihm eine zarte Würze.

Gaumen:

Nahtlos knüpft er an die gewonnenen Eindrücken an. Gebündelte Frucht, schlank und rassig. Matthieu Barret hat hier einen filigranen Wein mit Trinkfluss, einer gewissen Nonchalance und doch Seriösität auf die Flasche gezogen. Ein Wein für jeden Tag mit Anspruch. Voller Eleganz und Finesse wirkt die Frucht kühl, kleinbeerig und säuerlich. Bei hoher Adstringenz leeren sich die Gläser schnell. Johannisbeersaft-artig kombiniert er Frucht mit zartem Tannin und knackiger Säure. Bitte mehr davon!