

 **Du Coulet**

# *Côtes Du Rhône "Petit Ours"* *rouge AOP*

 , 750 ml

 France,

 9910207067



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 1 g/l

**Acidity content:** 4.6 g/l



## **Food recommendations**

from Christina Hilker

**Auberginen gefüllt mit Schafskäse**

(Gemüse & Vegetarisch)

**St.Pierre gegrillt auf rotem Paprikaconfit mit**

**Sternanis und Rosmarin**

(Fisch)

**Entenbrust mit Lavendel-Honig-Kruste, Cassis-**

**Sauce und Thymian-Kartoffeln**

(Geflügel)

# Tasting review

by Christina Hilker on 18.06.2022

Farbe:

Dichtes Violetrot mit zarten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2021er Côtes du Rhône Petit Ours überzeugt mit einer ausgeprägten Fruchtfülle, die an schwarze Johannisbeeren, Kirsche und Schlehe erinnert. Neben der ausgeprägten Fruchtfülle treffen wir auf erfrischende Kräuternoten der Provence und eine pfeffrige Würze. Das Gesamtbild wird begleitet von einer vielschichtigen und facettenreichen Mineralität.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert er sich als Syrah mit Finesse, der Anspruch besitzt und zugleich viel Trinkspaß vermittelt. Dank seiner animierenden Tannin- und Säurestruktur passt er mit seiner Leichtfüßigkeit leicht gekühlt an jede Tafel, wo er große Trinkfreude zu einer französisch inspirierten Küche bereitet.