

 **Du Coulet**

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

 2021, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Nord)

 9910207067

 Syrah

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Restsüße:** 1 g/l

**Gesamtsäure:** 4.6 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von 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)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 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.