

CORNAS GRANIT 30 2021



Paris, Vincent, Nördliche Rhône

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Schwarze Kirsche
Brombeere
Lakritze
Schwarzer Pfeffer
Räucherschinken
Schwarze Olive
Tabak
Laub
Stein

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2045
16 bis 18°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

energiegeladen
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Syrah / Shiraz

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

Parker Wine Advocate 90/100