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

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