

# CORNAS GRANIT 60 2021



Paris, Vincent, Nördliche Rhône

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Brombeere  
Brombeerblätter  
Schwarze Kirsche  
Räucherschinken  
Gereiftes Fleisch  
Schwarzer Pfeffer  
Stein

## ANLASS

besonderer Anlass  
besonders lagerbar  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2050  
16 bis 18°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
bauchiges Rotweinglas Burgund

## STIL

energiegeladen  
finessenreich  
erfrischende Säure  
zupackendes Tannin  
feine Holznote



## WEINBAU

**Rebsorten**

Syrah / Shiraz

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
und Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Lagerung**

teils kleine und große  
Holzfässer

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 96/100

**Parker Wine Advocate** 91/100