

CORNAS GRANIT 30 2023



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



WEINBAU

Rebsorten

Syrah / Shiraz

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

Parker Wine Advocate 90/100

STIL

energiegeladen
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote
trocken

Der Cornas Granit 30 von Vincent Paris ist ein wunderbarer und authentischer Vertreter der nördlichen Rhône. Er stammt von Reben mit einem Durchschnittsalter von 15 Jahren, die auf Granithängen mit einer Neigung von 30 % wachsen. Daher auch die 30 im Namen des Weins. Der Ertrag pro Hektar liegt bei 36 Litern.

Nach der Ernte werden die Trauben entrappt und wie bei allen Weinen des Weinguts, durchläuft auch der Granit 30 eine Woche Kaltmazeration bei 12°C, bevor er anschließend spontan vergoren wird. Auch die Gärung läuft temperaturreguliert ab. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten Eichenfässern von 2 bis 8 Jahren, um den Charakter des Weins nicht zu sehr zu beeinflussen. Die Abfüllung erfolgt Anfang Dezember ohne Filtration und mit nur minimaler Schönung.

Das Ergebnis ist ein tiefroter Syrah mit Aromen von schwarzen Früchten, Veilchen, schwarzen Oliven und etwas Pfeffer. Dazu rauchige Noten, die an Räucherschinken erinnern, gepaart mit etwas Tabak und Herbstlaub. Am Gaumen sehr strukturiert, mit feinmaschigem Tannin und einer belebenden Säure. Insgesamt ein dichter und würzig kühler Stil, der puristisch ist, aber dennoch mit einer enormen Tiefe aufwartet. Dadurch hat der Wein auch ein unglaubliches Reifepotenzial. Er wird sich in den nächsten 5-15 Jahren noch ungemein entwickeln, etwas öffnen und weiter an Tiefgang gewinnen. Sollten Sie den Wein bereits jetzt in seiner Jugend genießen wollen, empfehlen wir eine Dekantierzeit von etwa 3 Stunden. Außerdem ist der Cornas Granit 30 ein wunderbarer Speisenbegleiter zu gegrilltem oder geschmortem Fleisch, aber auch zu Pilzgerichten und Rezepten mit Hülsenfrüchten. Probieren Sie es doch mal mit einem Chili sin Carne mit Linsen!