

# CORNAS GRANIT 30 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

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  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Ausbau

minimale Zugabe von  
Schwefel

### Lagerung

teils kleine und große  
Holzfässer

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 93/100

**Parker Wine Advocate** 90/100