

CORNAS GRANIT 60 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

Brombeere
Brombeerblätter
Schwarze Kirsche
Räucherschinken
Gereiftes Fleisch
Schwarzer Pfeffer
Stein

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote

ANLASS

besonderer Anlass
besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2050
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
teils kleine und große
Holzfässer

Ausbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

96/100