CORNAS GRANIT 60 2022

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
Ausbau	minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100