



Cornas AOC rouge

Domaine de Lorient

Syrah kann aromatisch rustikal, aber auch expressiv ausfallen. Wenn man sie mit zu hohen Erträgen belastet, wird sie schnell dünn, mager und säuerlich.

Diese rare Spitzen-Syrah hier macht glücklich. Durch alte Rebgenetik mit lächerlich niedrigen Erträgen von 18 hl/ha wirkt sie seidig, dicht und sinnlich geschmeidig im Mundgefühl. Laure Colombo stellt einen dicht gepackten, fast schwebend eleganten Rotwein vor, der kühl wirkt in seiner phantastischen Gerbstoffqualität, die er lebendig und agil in Szene setzt. So fühlt sich souveräne Winzerkunst an im Mund. Cornas ist vor allem Granit. Der sorgt hier für herbstlich rauchigen, saftig weichen Grundcharakter im Wein. Der Jahrgang 2022 fiel ungewöhnlich charmant aus in einer geschmeidig dichten Gerbstoffsubstanz, die sich atemberaubend frisch und intensiv fruchtbeladen auf die Zunge entlädt. Da setzt spontanes Wohlgefühl ein, denn die samtig würzigen, kühl agierenden Gerbstoffe füllen den Mund mit physischer Substanz, die an edle Kaschmirwolle erinnert. Sinnlich nachvollziehbarer Weingenuss. Wir empfehlen, den Wein noch ein bis zwei Jahre ruhen zu lassen, um ihn dann in seiner Entwicklung über zehn und mehr Jahre genüsslich zu verfolgen. Eine der großen Syrahs der nördlichen Rhône.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Granit
Besonderes: Biodyvin® | ungeschönt |
unfiltriert | minimal geschwefelt |
Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.74

0,75l
FRH22952



www.weinhalle.de