

Cornas AOC rouge

Domaine de Lorient

Diese rare Spitzen-Syrah aus einer kleinen, extrem steilen Parzelle hoch über den Rhônetal bezaubert mit alter Rebgenetik, die nur lächerlich niedrige Erträge liefert. Ein grosser Cornas mit seidig dichter Konsistenz in sinnlich geschmeidigem Mundgefühl. Derart gekonnt schonende Extraktion hat es vor wenigen Jahren in Cornas noch nicht gegeben. Eine völlig neue Qualität, die die junge Laure Colombo bekannt gemacht hat in der französischen Weinszene.Laure stellt im exzellent gelungenen, aber draußen in den Reben nicht immer einfachen Jahrgang 2023 einen enorm dicht gepackten Cornas vor. Schwebend elegant und kühl agiert er im Mundgefühl, greift dann aber in phantastischer Gerbstoffqualität griffig und potent am Gaumen zu. Cornas ist Granit. Ihm spürt man hier im herbstlich rauchigen Aroma ebenso nach, wie in der dichten, an kühlen Samt erinnernden Gerbstoffkonsistenz, die dieser souverän große Rotwein im Mundraum freisetzt. Atemberaubend frisch und intensiv fruchtbeladen entlädt die edle Syrah ihre dichte Packung auf die Zunge und wirkt dort wie ein Kraftpaket aus Kaschmir oder Flanell. Laure Colombos Cornas des Jahrgangs 2023 offeriert eine ganz eigene Interpretation der edlen Syrah. Ätherisch offen im Mund. Breit gefächert im Duft und aromatisch kaum zu fassen zu kriegen durch den weitgehenden Verzicht auf Schwefel. Der Wein wirkt so wunderbar pur, so aufregend ungeschminkt, so wild, aber auch so edel zugleich, daß man sich gespannt fragt, wie er sich in den kommenden Jahren entwickeln wird. Das könnte ganz große Syrah werden!

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: 2028 - 2040+
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: 3.77

0,75l
FRH23952

K&U
www.weinhalle.de