



## Cornas »Granit 30«

### Vincent Paris

Der junge Vincent Paris bewirtschaftet in Cornas an der nördlichen Rhône extrem steile Hanglagen. Cornas ist das südlichste »Grand Cru« der nördlichen Rhône. Cornas ist immer Syrah und, abhängig von der Lage, Schiefer oder Granit im Untergund. Deshalb präsentiert sich ein Cornas dicht und würzig kühl im Charakter. Hier reifen die Trauben früher aus als in den weiter nördlich gelegenen Appellationen. Die zum Teil sehr steilen Hanglagen fangen die Wärme des Tages ein, was zu längerer Reifezeit der Trauben während des Tages führt, zugleich schützt die Lage die Trauben vor dem kalten, heftig blasenden Mistral, dem typischen Wind des Rhônetals. Deshalb fallen große Cornas wärmer und kräftiger in Gerbstoffen und Struktur aus, als die eher fein strukturierten anderen großen Lagen der nördlichen Rhône.

Vincent Paris »Granit 30« aus dem großen Jahrgang 2018 ist große Syrah von Granitboden von einer Lage mittlerer Hangneigung. Dafür steht die »30«. Ungemein tiefgründig und intensiv würzig kommt der Wein auf die Zunge. Seine rauchig, ja fast speckig pikante Würze verdankt er seinen granitischen Böden. Sie spült er stoffig und mit festem Griff in schwarzer, fast violett tiefer Farbe auf die Zunge. Die Konzentration des großen Jahrgangs. Dichter als üblich, vollständiger wirkend, mit mehr Mitte, mehr Substanz im Mundgefühl. Syrah reagiert enorm auf den Jahrgang.

2018 entlädt sich in fast süß wirkenden, reifen Gerbstoffen in den Mund, samtig dicht beladen mit würzig kühlen Aromen von Veilchen und blauen Frühlingsblüten, schwarzen Oliven und gegrilltem Fleisch, mit Spuren nassen Gesteins, aber auch herblichen Rauchs, kühlen Tabaks und speckiger Räucheraromen. All das eingehüllt in ein raffiniertes Mundgefühl saftig dichter Struktur, die alles andere als mächtig, austrocknend oder ermüdend wirkt, sondern eher schmelzig samtig und feinmaschig dicht agiert. Hier wird sie spür- und erlebbar, die natürliche Balance der traubeneigenen Gerbstoffe der zwar dünnschaligen, aber hoch farbintensiven Rebsorte Syrah, die nur an der Nordrhône so unverwechselbar ausfällt, wie man sie hier im Glas hat. Vincent Paris Cornas aus einem der seltenen, richtig großen Jahrgänge der Nordrhône, macht schon heute enorm Spaß, wird sich aber über die kommenden 10 bis 15 Jahre zu rarer Perfektion weiterentwickeln.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Granit

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Eiweiß-Schönung

pH-Wert: 3,5

0,75l

FRH18052



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)