

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. Kein deutscher Winzer würde für diesen Ertrag das Bett verlassen. Laure Colombo keltert daraus einen dicht gepackten, zugleich aber fast schwebend eleganten Rotwein, der kühl wirkt und seine phantastische Gerbstoffqualität 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. Laure Colombo läßt ihren Cornas des Jahrgangs 2021, der gänzlich anders ausfiel als der Vorgänger, in dichter, samtiger Substanz über die Zunge gleiten. Atemberaubend frisch und intensiv fruchtbeladen entlädt sich diese edle Syrah in den Mund mit spontanem Wohlgefühl in dichter Packung samtig würziger Gerbstoffe. Schwer in Worte zu fassen. Ein Kraftpaket in Kaschmirwolle gehüllt. Nur drei kleine Fässer gab es von diesem wertvollen Stoff. Physisch nachvollziehbarer Weingenuss. Unsere Definition von Luxus in Sachen Wein, die neben Wissen vor allem die Fähigkeit zum selbstkritischen Erleben voraussetzt.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2031+
Restzucker: 0,8 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: 3.6

0,75l
FRH21952

K&U
www.weinhalle.de