



2018

## Cornas »Granit 60«

Domaine Vincent Paris

Granit 60. Die »60« steht für die steilste Neigung der Lagen des Winzers Vincent Paris. Eine kraftvolle, voluminös dicht strukturierte Syrah von beeindruckender Substanz. Ihr tiefgründig komplexes Bukett steht für Lakritze, Himbeere und Schwarzkirsche in saftiger Konzentration. Im Mund schwarze Oliven, geräucherter Speck, Herbstfeuer, Blaubeermarmelade, orientalische Gewürze und schwarzer Pfeffer. Samtige Fülle in faszinierender Bandbreite an Expressivität und Terroircharakter. Ungewohnt reich und üppig, reif und mundfüllend, aromatisch spannend und vielfältig, immer aber frisch und erregend kühl. Klingt in enormer Länge aus, beweist Charakter und Persönlichkeit, präzise und mundfüllend, nicht heiß oder alkoholisch wirkend, nicht breit und schon gar nicht simpel, sondern ungewohnt expressiv in Duft und Geschmack, raffiniert kühl, fein, elegant und seidig wirkend in allen Komponenten. Riechen Sie nur mal am leeren Glas. Da strahlen Ihnen Rosen und Veilchen entgegen, und das noch lange nach dem letzten Schluck.

Syrah von der Nordrhône. Große Rebsorte aus eher bäuerlicher Region. Gehört zu den spannendsten des Weinmarktes und wartet hierzulande noch immer auf Entdeckung. Faszinierende Ähnlichkeit mit großen Pinot Noirs und Blaufränkisch. Rebsorte der Zukunft.

Vincent Paris Cornas »Granit 60« ist Spitzen-Syrah von einer der Top-Lagen der Nordrhône. Potential für Jahre des genüsslichen Selbstversuchs. Wagen Sie es.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2030+

Restzucker: < 2 g/l

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Granit

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Nein

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3.39

**39,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

FRH18054



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