



2018

## Cornas »La Geynale«

Domaine Vincent Paris

'La Geynale'. Der große Wein von Winzer Vincent Paris. Große Syrah von alten Reben auf purem Granit. Der einzige Wein, den Vincent Paris lagenrein keltert und ausbaut. Aus Respekt vor jener alten Parzelle, der südlichsten der Appellation Cornas, die er 2007 aus dem Nachlaß seines Onkels Robert Michel erhielt. Sie bewirtschaftet er seitdem biologisch, um die alten Reben zu zwingen, tief zu wurzeln. In der konventionellen Bewirtschaftung ist kaum ein Unterschied zwischen jungen und alten Reben festzustellen, weil dort die Überversorgung mit Nährstoffen dazu führt, daß auch das Wurzelwerk alter Reben nur oberflächlich bleibt. Dieser Unterschied ist u. a. für die immense aromatische Komplexität dieses Weines verantwortlich; man schmeckt sie eben doch, die tiefen Wurzeln alter Reben. Die sind hier im Schnitt über 80 Jahre alt und stehen auf granitischen Böden, durchsetzt mit Gneiss.

Diese pH-neutralen Böden sorgen im Zusammenspiel mit einem Lesezeitpunkt, der bewußt Überreife vermeidet, und einer sorgfältig gesteuerten Mazerations- und Extraktionsphase der Trauben während der Gärung für sensationelle Frische im Mundgefühl. Kühle Frische, komplexe Struktur und vielschichtige, aber reintonige Aromatik sind das Ideal des jungen Vincent Paris in Sachen Cornas. Dazu beert er die von Hand gelesenen Trauben vor der Kelter sorgfältig ab, mazeriert sie kalt vor der Gärung im Tank und bringt sie nach rund einer Woche durch Temperaturerhöhung zu natürlicher spontaner Gärung. Anschließend reift der Wein ein Jahr in neuen Barriques auf der Feinhefe. Gefüllt wird er ohne Filtration, geschwefelt wird während des gesamten Ausbaus nicht, denn Syrah ist eine extrem reduktive Rebsorte, die eher Sauerstoff braucht, als daß man sie vor ihm schützen muß. Erst bei der Füllung erhält der Wein jenen Schwefel den er braucht, um zuverlässig reifen und sich entwickeln zu können. Natürlicher und schonender kann man Wein kaum bereiten.

Der beweist die ihm erwiesene Sorgfalt in Weinberg und Keller prompt im Glas. Hier atmet große Nordrhône-Syrah aus dem Glas. Vor allem Eugenol, das Polyphenol, das der Gewürznelke durchdringenden Duft und Geschmack verleiht, ist hier deutlich präsent im Bukett, das so komplex ist, daß es schwer in Worte zu fassen ist. Rosenduft und exotische Früchte, getrocknete Blüten und Veilchen, Lakritze, herbsterlicher Rauch und Speck vermählen sich hier mit besagten Gewürznelken zu einem balsamischen Amalgam seltener Tiefe und Intensität.

So steht 'La Geynale' für kraftvolle Identität in expressivem

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2028+

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: 3.32

**48,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

FRH18064



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

Lagencharakter. Im Mund noch jung, etwas brüsk und unentwickelt, doch lang am Gaumen und intensiv im Charakter. Die Säure des Jahrgangs sorgt für perfekte Harmonie von Substanz und Fische, von schierer Kraft und fast schwebender Finesse, von Samt und Seide in einem nicht endenwollenden Finale, das salzig und pikant mineralisch gewürzt am Gaumen ausklingt. Große Nordrhône-Syrah, die einen unweigerlich packt und in ihren Bann zieht.