



## Domaine du Tunnel

2024 Cornas AOC

Cornas

75cl (6er-Karton)

### Degustationsnotiz

Der Cornas zeigt sich kühl, frisch und klar. Die Nase öffnet mit rotfruchtigen Aromen von saftiger Himbeere, wilder Erdbeere und roter Johannisbeere, ergänzt von eingelegten Heidelbeeren und subtiler Schwarzkirsche. Dazu kommen feine Noten von rosa Pfeffer; ein Hauch geräuchertes Fleisch und schwarze Oliven bleiben dezent im Hintergrund. Die elegante Mineralität erinnert an nassen Granit. Am Gaumen schlank bis mittelkräftig, präzise und fokussiert, mit straffer, belebender Säure und seidig gereiften, feinkörnigen Tanninen. Die rotfruchtigen Aromen bestätigen sich, dunkle Frucht setzt nur Akzente. Der mineralische Kern verleiht Zug und Salzigkeit, der Abgang wirkt lang, klar und konturiert, mit roten Beeren, Graphit und einem kühlen, steinigen Nachhall – elegant statt wuchtig. (pt)



**Typ:** Rotwein



**Land:** Frankreich



**Region:** Côtes du Rhône



**Genussreife:** Jetzt



**Alkoholgehalt:** 13.5% Vol.



**Trinktemperatur:** 16°C - 18°C



**Traubensorten:** Syrah



**Vino Vario:** 18