

2024 Cornas Pur Noir

Domaine du Tunnel
Cornas AOC
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der Pur Noir ist noch eine Spur eleganter und finessenreicher als der Vin Noir, zugleich aber auch kräftiger und opulenter. Er sollte noch etwas Zeit in der Flasche erhalten und kann problemlos mit einem grossen Ermitage mithalten. Noch etwas verschlossen, aber bereits sehr komplex, mit berauschender Tiefe und Konzentration, dabei klar rotfruchtig geprägt. Wilde Himbeeren, rote Johannisbeeren und Sauerkirsche verbinden sich mit roten Pflaumen und einem Hauch Cassis. Fein verwoben mit schwarzem Trüffel, edlem, sehr dezentem Rauchspeck, rosa Pfeffer und kühler, steiniger Mineralität. Am Gaumen hochelegant und geschmeidig, mit seidig-feinen, dicht verwobenen Tanninen, präziser, belebender Säure und tiefem mineralischem Zug. Die Frucht wirkt dicht, zugleich transparent und fokussiert. Aromen von roten Beeren, Hagebutte, Cranberry und etwas Schlehe treffen auf florale Nuancen von Veilchen. Langes, vielschichtiges, salzig-mineralisches Finale mit kühler und anhaltender rotfruchtiger Spannung. (pt)

Typ: Rotwein
Land: Frankreich
Region: Côtes du Rhône
Genussreife: ab 2029
Alkoholgehalt: 13.5% Vol.
Trinktemperatur: 16°C - 18°C
Traubensorten: Syrah
Allergene: Enthält Sulfite
Vino Vario: 19+