



Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Nicolas Perrin Cornas - 2014

AOC Cornas, Vallée du Rhône, Frankreich



BESCHREIBUNG

Die Erfolgsgeschichte der Weine aus Cornas geht bis ins 10. Jahrhundert zurück, als diese zum ersten Mal namentlich Erwähnung fanden. Sie genossen seit jeher große Beliebtheit beim hohen Adel Frankreichs und der ganzen Welt. Seit 1983 ist die Region ein A.O.C. Gebiet.

TERROIR

Der Großteil der Trauben stammt von einer Lage namens „les Eygats“. Auf Graniterrassen auf 250 Meter Höhe profitieren unsere Syrah-Reben von einer optimalen Sonneneinstrahlung durch ihre Ausrichtung nach Süden.

DER JAHRGANG

Der Winter 2014 war in der Region verhältnismäßig mild und es regnete stark bis Mitte März. Die Wärme und Wasserreserven hatten einen frühzeitigen Austrieb der Blatt- und Blütenknospen zur Folge. Das Frühjahr war bis Ende Juni trocken, in einigen Bereichen gab es Anzeichen von Wassermangel. Die Reblüte und Fruchtentwicklung verlief dennoch optimal und ermöglichte eine ausgezeichnete Ernte. Die Monate Juli und August waren ausgesprochen kühl und feucht, was den Vegetationszyklus verlangsamte und äußerste Kontrolle erforderte. Die ersten zwei September-Wochen waren schön sonnig und die Trauben konnten optimal reifen.

STANDORT

Die Appellation Cornas umfasst ausschließlich die Gemeinde Cornas im Département Ardèche. Diese kleine Anbauregion (90 ha) auf der rechten Seite des Rhône-Flusses produziert ausschließlich Rotwein.

ENTWICKLUNG

Unser Cornas wird auf der Maische bei kühlen Temperaturen vergoren um die Frucht im Wein zu erhalten. Während der ersten Tage nimmt man regelmäßige Remontage vor, dabei wird der Wein über den Tresterhut gepumpt. Gegen Ende der Maischestandzeit drückt man den Tresterhut vorsichtig unter, was man Pigeage nennt, um die Maische während der Vergärung in Bewegung zu halten. Anschließend reift der Wein für 15 Monate im Holzfass.

REBSORTE

Syrah 100%

VERKOSTUNG

Tiefschwarze Farbe mit dunklem Schimmer. Intensive, dichte, komplexe, rassige Nase mit Aromen dunkler Beeren sowie dezenter Reife- und Kräuternoten. Am Gaumen schöne Vollmundigkeit und Ausgewogenheit mit eleganten, gut eingebundenen Tanninen. Dieser dichte und dunkle Wein ist im Abgang lang und voller Aromen mit Noten von dunklen Früchten und Edelholzern.



SERVIEREN

Die Erfahrung hat uns gelehrt, dass Cornas ein sehr gutes Lagerpotenzial besitzt. Unser Cornas zeigt bereits nach 2 bis 3 Jahren im Keller seine wundervolle Eleganz und kann daher auch bereits verhältnismäßig jung genossen werden. Die optimale Trinktemperatur beträgt 17°C.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

**bettane +
desseave**

15/20

Guide Bettane et Desseave des vins de France, 01/08/2017

