

 **Du Coulet**

# *Cornas "La Géniale Patronne"*

 2017, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Nord)

 9910207053

 Syrah

Alkoholgehalt: 13,5 %

Gesamtsäure: 5.4 g/l



## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Gebackene Rote Bete mit gerösteter Aubergine,**

**Wildkräutern und gesalzenen Walnüssen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Steinbutt in Pumpernickel-Panade mit Pastinaken-**

**Püree und Beurre Rouge**

(Fisch)

**Taube mit Rübchen und Sauce gebunden mit**

**Rauch-Butter**

(Wildgeflügel)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 18.08.2020

Bordthäuser:

Den Antrunk des 2017 La Géniale Patronne von der Domaine du Coulet übernehmen zunächst die Gerbstoffe, die sich engmaschig und fein wie Pannesamt um die jugendlich frische Frucht legen. Engmaschig und dicht definieren sie bei diesem Ausnahme-Syrah vielmehr die Länge, denn das Gesamtvolumen oder einen pompösen Auftritt. Nichts Vordergründiges stellt sich hier der Sorte, seinem Terroir und Meister in den Weg, dessen Ziel klar definiert sind: Delikatesse, Finesse und ein orchestrales Finish mit gepfeffelter Länge. Der Cornas „La Géniale Patronne“ stammt von Granit Verwitterungsböden, die von Ton- und Kalkschluff durchzogen sind. Der Wein aus 100% Syrah besteht aus einer Selektion junger und alter Rebenanlagen aus den Mittelstücken von Barrets Hängen. Mit einem durchschnittlichen Ertrag von 25hl/ha wird er im Stahl vergoren und reift anschließend in Beton-Eiern.

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern.

Nase:

Die Purezza von Mattheiu Barrets Syrah lässt einen immer wieder tief Luft holen, so klar und ungeschminkt versteht er es, das Wesen der Sorte heraus zu arbeiten. Die dunkle Frucht nach Brombeeren und Maulbeeren wird herb konterkariert von Holunderbeeren und Waldhimbeeren, mit subtilen Rauchnoten in der Kopfnote erinnern deutliche Eisennoten an einen frisch geöffneten Hasen und süßes, warmes Blut; Wacholder und schwarzer Pfeffer runden das formidable Jagdglück ab.

Mund:

Den Antrunk des 2017 La Géniale Patronne von der Domaine du Coulet übernehmen zunächst die Gerbstoffe, die sich engmaschig und fein wie Pannesamt um die jugendlich frische Frucht legen. Engmaschig und dicht definieren sie bei diesem Ausnahme-Syrah vielmehr die Länge, denn das Gesamtvolumen oder einen pompösen Auftritt. Nichts Vordergründiges stellt sich hier der Sorte, seinem Terroir und Meister in den Weg, dessen Ziel klar definiert sind: Delikatesse, Finesse und ein orchestrales Finish mit gepfeffelter Länge.