

 **Du Coulet**

Cornas "Brise Cailloux"

 2017, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Nord)

 9910207048

 Syrah

Alkoholgehalt: 13,0 %

Gesamtsäure: 5.1 g/l



Speisempfehlungen

von Peter Müller

Chili sin Carne mit schwarzen Bohnen, gebackenen

Auberginen und Maisbrot (vegetarisch)

(Gemüse & Vegetarisch)

Lammragout mit Ratatouille, geräuchertem Olivenöl

und Austernpilzen

(Fleisch, Pilze und Trüffel)

Geschmorte Ochsenrippe mit Rosinen-Pfeffersoße,

warmem Rote-Bete-Salat und Ofenkartoffeln

(Fleisch, Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Peter Müller vom 07.12.2019

Peter Müller: Kraftvoll doch gedrunken und präzise anstelle von überladen und sättigend tritt der 2017 Brise Cailloux aus dem Cornas der Domaine du Coulet am Gaumen auf. Die rauchige und würzige Schwere, die der reinsortige Syrah in der Nase vermuten lässt, wird allerdings durch Dichte ersetzt und ist angenehm ausbalanciert. Die dunkelbeerige und zugleich frische Frucht des Weines von Matthieu Barret, gepaart mit feinsten Pfefferwürze machen seiner Herkunft alle Ehre. Neckische Säure ballt ihre Faust, streckt sie in die Höhe und lässt diesen Cornas verweilen und überdauern, wie ein wuchtiger, schwarzer Fels in wilder Brandung.

Farbe:

Der Wein zeigt sich in sattem Violett mit opakem Kern klar und glänzend im Glas.

Nase:

Auf Süße suggestierende Noten gänzlich verzichtend, köchelt ein Kirschkompott mit Nelken und Zimtstange, sich gemächlich eindickend, vor sich her und verbreitet den Duft von frischen dunklen Beeren. Schlehe, schwarze Johannisbeere und Herzkirsche lassen lediglich die Silhouetten ihres fruchtigen Antlitzes erahnen in einem schier undurchdringlichen Nebel aus frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Senfkörnern und gedörrter Paprika- und Chilischoten. Erdige Würze, die über offenem Feuer gegrillten Steinpilzen gleicht, zieht die saftige Frucht in ihren dunklen Bann.

Nach Dekantieren und Schwenken eröffnet sich ein Aromenpanorama, das weit riechen lässt...

Gaumen:

Kraftvoll doch gedrunken und präzise anstelle von überladen und sättigend tritt der 2017 Brise Cailloux aus dem Cornas der Domaine du Coulet am Gaumen auf. Die rauchige und würzige Schwere, die der reinsortige Syrah in der Nase vermuten lässt, wird allerdings durch Dichte ersetzt und ist angenehm ausbalanciert. Die dunkelbeerige und zugleich frische Frucht des Weines von Matthieu Barret, gepaart mit feinsten Pfefferwürze machen seiner Herkunft alle Ehre. Neckische Säure ballt ihre Faust, streckt sie in die Höhe und lässt diesen Cornas verweilen und überdauern, wie ein wuchtiger, schwarzer Fels in wilder Brandung.