

 **Du Coulet**

Cornas "Billes Noires"

 2015, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Nord)

 9910207049

 Syrah

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.2 g/l



Speiseempfehlungen

von Peter Müller

**Gegrillte Polentaecken mit Röstzwiebel-Kräuter-
Kruste, schwarzen Oliven und Rosmarinbutter
(vegetarisch)**

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Gemüse &
Vegetarisch)

**Rinderrücken aus dem Räucherofen mit
Thymianjus, Wurzelgemüse und Ofenkartoffeln
(Fleisch, Gemüse & Vegetarisch)**

**Rehkeule und -leber mit Safransoße, geschmorter
Petersilienwurzel und Pfifferlingen mit
Preiselbeeren**

(Pilze und Trüffel, Gemüse & Vegetarisch, Wild, Obst &
Nüsse)

Verkostungsnotizen

von Peter Müller vom 07.12.2019

Peter Müller: Druckvoll!

Und doch feinfühlig.

Der 2015 Cornas Billes Noires der Domaine du Coulet tritt mit stolzgeschwellter Brust durchaus wuchtig auf. Nach einer kurzen hitzigen Konfrontation zwischen Gerbstoff, Säure und Alkohol finden diese zu sich, sowie die Erkenntnis, dass sie ihre Größe nur in Gemeinsamkeit erreichen. Wie die drei Jungs, die nachdem sie sich vor der Kneipe die Köpfe eingeschlagen haben, in eben dieser den besten Abend ihres Lebens verbringen.

Harte Schale, weicher Kern. Ein wandelbarer Brutus von einem Wein. Unbedingt leicht gekühlt, bei 16°C, aus großen Gläsern trinken.

Farbe:

Der Wein zeigt sich in erster Linie schlichtweg in Schwarz mit violetterm Rand klar und glänzend im Glas.

Nase:

So finster, wie der Wein sich kleidet, so tiefgängig und dunkel ist auch sein Duft. Beim Riechen wie beim Sehen braucht man eine eingewöhnende Weile um in der Dunkelheit Konturen zu erkennen. In diesem dichten Aromendickicht verbergen sich eingekochtes Pflaumenmus, der Duft von frischer Schwarzwälderkirchtorte, sowie die pfeffrige Würze von Wacholderbeeren und schwarzem Trüffel. Und hinter einem kleinen brandgerodetem Waldstück erblüht eine einzelne tiefrote Rose.

Ein Wein, der auf einen Spaziergang einlädt, um das Fleckchen Erde zu erkunden von dem dieser Syrah von Matthieu Barret stammt und welches ihm innewohnt.

Gaumen:

Druckvoll!

Und doch feinfühlig.

Der 2015 Cornas Billes Noires der Domaine du Coulet tritt mit stolzgeschwellter Brust durchaus wuchtig auf. Nach einer kurzen hitzigen Konfrontation zwischen Gerbstoff, Säure und Alkohol finden diese zu sich, sowie die Erkenntnis, dass sie ihre Größe nur in Gemeinsamkeit erreichen. Wie die drei Jungs, die nachdem sie sich vor der Kneipe die Köpfe eingeschlagen haben, in eben dieser den besten Abend ihres Lebens verbringen.

Harte Schale, weicher Kern. Ein wandelbarer Brutus von einem Wein. Unbedingt leicht gekühlt, bei 16°C, aus großen Gläsern trinken.