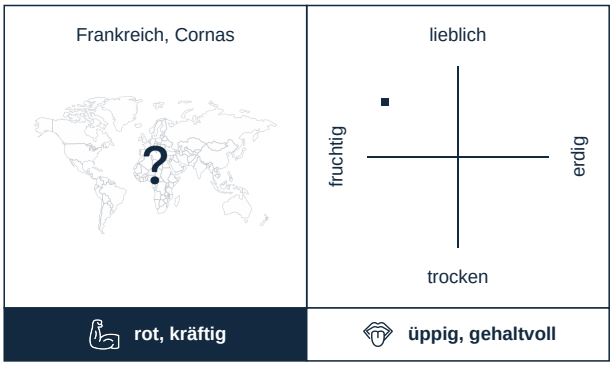
CORNAS ROUGE AC AC

PHILIPPE & VINCENT JABOULET | 2019



Steillagen, magere, humusarme Böden, sonnige Terrassen: das ist Cornas! Und so ist dieses Gewächs der Familie Jaboulet: vom Terroir und von der Rebsorte Syrah geprägt. Das Aromaspektrum ist breit und sortentypisch: reife Fruchtaromen (Brombeere, schwarze Kirsche, Heidelbeere, Cassis), Pfeffer, Kräuter- und Röstaromen. Perfekt ausgewogen, mit frischer Fruchtstruktur, reifen, präsenten Gerbstoffen und tiefgründig sind die Attribute. Es ist ein charaktervoller Wein; er bietet hohen Trinkgenuss und ist ein hervorragender Essensbegleiter, der einige Jahre auf der Flasche reifen soll.



Syrah

Genussreife: 5 - 15 Jahre

Während 24 Monaten im Pièce (Holzfass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 228 Litern) ausgebaut

frisch vegetativ, Holz-/Röstaromen, Kirsche, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Johannisbeere, Pfeffer

Wild, Lamm, nordafrikanische Küche, Rindsbraten, Rindsragout/Rindsvoressen, Rindsfilet Stroganoff

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
samtig	**kräftig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

mild **säurehaltig**