Château Falfas

Château Falfas, Côtes de Bourg AOC

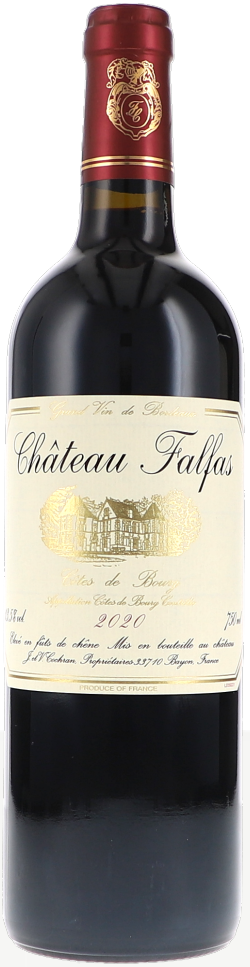
, 750 ml

France,

9990101043

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Côte du Boeuf mit Pommes Alumette

(Fleisch)

Lammrücken mit Nusskruste und Bohnen-Speck-Pfanne

(Fleisch)

Rote Bete aus dem Ofen mit Walnüssen, Feta und Petersilienpesto

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Marian Henß on 03.04.2024

Info:

Die Cuvée basiert auf 55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc sowie 5% Malbec.

Die Reben sind im Durchschnitt 35 Jahre alt und der Ausbau erfolgt für 12 Monate in kleinen Barriques.

Farbe:

Dichtes Purpur, violette Einschlüsse

Nase:

Holunderbeere, Cassis, rote Johannisbeere sind in der ersten Reihe zu erwähnen. Zum Glück ist keine Frucht von marmeladiger Süße geprägt, sondern wohl dosiert. Brombeere, Himbeere und ein Hauch Süßkirsche kommen neben Pflaume in der zweiten Reihe zur Geltung. Eine Brise schwarzer Pfeffer neben etwas Zimt und einem Hauch zur orientalischen Gewürzmischung breitet sich aus. Zedernholz, Zigarrenkiste und helle Tabakblätter bauen sich dann langsam auf. Dunkel Schokolade, Lakritz und geröstete Kaffee sind in diesem jungen Stadium nur untergeordnet zu erkennen. Akazienholz, Rosmarin und Wacholder verleihen ihm dann noch weiter balsamische und etherische Nuancen.

Gaumen:

Im Antrunk fließt dann die Frucht üppig über den Gaumen. Seien kernige Tanninstruktur eilt schnell herbei und liefert Abhilfe. Das Tannin mit leicht grünen Akzenten belebt die Frucht positiven und spielt einen aktiven Part. Dadurch hält er die Wage zwischen würzigen und fruchtigen Akzenten. Er wirkt straff und verläuft linear in seiner aromatischen Entwicklung. Auch im Nachhall kommt zwar zunächst die Frucht deutlich intensiver zur Geltung, versäumt es aber nicht, auch den anderen Nuancen Freiraum zu schaffen sich zu entfalten.