Château Falfas

Château Falfas, Côtes de Bourg AOC

, 375 ml

France,

9990101037

, ,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	2 g/l
Acidity content:	5.4 g/l



Food reccomendations

from Marian Henß

Côte de Boeuf mit Pommes Allumette und Sauce Bearnaise

(Fleisch)

Geschmorte Rinderbäckchen mit Rahmwirsing, Kartoffelstampf und gerösteten Haselnüssen

(Fleisch)

Lauwarmer Bulgur-Salat mit Artischocken und Rucola

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Marian Henß on 06.01.2022

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot

Nase:

2019 Château Falfas vereint in der Nase viel Rasse, animalische Würze und einen zart rauchigen Ton. Wildkirsche, Himbeere sowie rote Johannisbeere und Cassis steuern reichlich Frucht bei. Er wirkt wild, ungezähmt und noch etwas unruhig. Das hat aber durchaus auch seinen Reiz. Ein Hauch Pferdeschweiß und warmes Leder. Aber das gehört hier genau in der Form hin. Bergamotte und Lavendel vermitteln ein ungewohntes Aromenspektrum. Zimtpflaume, Zimtabrieb sowie Wacholder und schwarzer Pfeffer geben winterliche, würzige Nuancen ab, die ihm sehr gutstehen. Mit Geduld und Sauerstoff im Glas entfaltet er seine schokoladige Seite, die von gerösteten Kaffeebohnen gelungen unterstützt wird. Er profitiert enorm von einer metallischen, kühlen Komponente, die ihn linear wirken lässt.

Gaumen:

Im Antrunk bestätigt er direkt die Erwartungen der Nase. Adstringierend und zupackend. Präsentes, aber gut eingebundenes Tannin. Dezent grüne Nuancen. Eine leichte Schärfe. Filigran durch eine Graphitnote, die reichlich Kühle rüberbringt. Die Säure prägt ihn angenehm. Die Frucht wirkt kleinteilig, leicht säuerlich und hält sich lange am Gaumen sowie vor allem im Nachhall fest. Der Gedanke an Bergamotte manifestiert sich hier erneut. Die animalischen Noten legt er vollkommen am Gaumen ab. Er zeigt sich ausgewogen und entspannt. Bordeaux kann auch Trinkfluss.