Château Falfas

Château Falfas, Côtes de Bourg AOC

, 750 ml

France,

9990101051

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Côte du Boeuf mit Pommes Alumette

(Fleisch)

Geschmorte Lammschulter mit karamellisierten Karotten und Rosmarinkartoffeln

(Fleisch)

Bohnen-Cassoulet mit Speck und Kartoffel-Lauch-Pürée

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Marian Henß on 17.04.2024

Info:
In Bayon in der Côtes de Bourg steht das Château Falfas. Die Rebeanlagen wurden in den 1980er Jahren gepflanzt und sind komplett biodynamsich bewirtschaftet.
Die Cuvée besteht aus 55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon und 10% Cabernet Franc sowie komplementär Malbec. Der Ausbau der Weine findet typisch im kleinen Barrique statt. Ein gutes Drittel ist dabei Erstbelegung. Nach einem knappen Jahr im Fass wird gefüllt.

Farbe:
Sattes Kirschrot mit dunklem Kern und hellerem Rand

Nase:
Der 2017 Château Falfas lebt von einer ehrlichen, tiefgründigen Nase. Er wirkt erwachsen und ruht absolut in sich. Frucht, Würze, Erdigkeit und Eleganz stehen in absolutem Einklang zueinander. Süßkirsche, Pflaume, Cassis und Holunderbeere prägen ihn dabei aromatisch. Er weist erdige Nuancen von feuchtem Waldboden und Unterholz auf. Auch helle Tabakblätter und Zigarrenkiste sind dabei zu entdecken. Man trifft auf reichlich würzige Aromen. Schwarzer Pfeffer, Piment, Wacholder und Majoran. Liebstöckel und Rosmarin versorgen ihn mit intensiv duftenden Kräutern. Gerade Liebstöckel ist prägend und suggeriert direkt Umami-Assoziationen. Im Hintergrund schwirren Zimt und geröstete Haselnüsse – herrlich.

Gaumen:
Genau diese Umami-Gedanken werden komplett bedient. Er wirkt saftig, fleischig und würzig. Dies aber total harmonisch bei einem schmelzenden Tannin. Die Frucht ordnet sich unter und dient eher als strukturelle Basis. Seine erdige Würze, wie in der Nase beschrieben, kommt sehr gut zur Geltung. Die würzigen Akzente aus Gewürzen und Kräutern zeichnen sein Geschmacksbild deutlich. Er wirkt geschliffen und steht auf einem steinigen Gerüst. Sein herzhafter Charakter ist sehr geklungen. Zugänglich und doch zeitgleich mit viel Anspruch. Sehr guter Bordeaux für sehr moderates Geld. Das Tannin kleidet den Mundraum im Nachhall sehr angenehm aus. diese feinen Bitterstoffe binden auch die Frucht nochmals und lassen ihn noch lange nachwirken.