

2023 Cabernet Franc

Château Jean Faure
Grand Cru St-Emilion AOC
75cl (6er-Karton)

CHF 45.00

Bio

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2027

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Cabernet Franc

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 19+

Degustationsnotiz

Beim Jahrgang 2023 haben die Cabernet Franc Trauben besonders profitiert und zeigen eine unbeschreibliche Qualität. Château Jean Faure hat dies zum Anlass genommen und aus den der ältesten und besten Parzelle dieser Rebsorte einen reinsortigen Cabernet Franc erzeugt. Das Terroir besteht aus Lehm und Kies und liegt auf Kalkstein. Dieser Wein darf wegen der Appellationsbestimmungen nicht Grand Cru Classé genannt werden, sondern «nur» Grand Cru. Nur gerade 3000 Flaschen wurden produziert und diesen Wein wird es vermutlich so schnell nicht wieder geben.

Der Duft zeigt sich sehr verführerisch und sinnlich mit einer unvergleichlich strahlenden Frucht die den Glanz des Jahrgangs widerspiegelt. Ein Jahrgang voller Charme. Der Duft zeigt sich von der rotbeerigen Seite mit viel Himbeere und Erdbeere, dazu etwas Johannisbeere, Sauerkirsche und Zwetschge. Der Wein duftet so nobel und elegant aus dem Glas und man würde ihn sicherlich nicht sofort als Bordeaux erkennen. Hier haben wir vielmehr eine Loire Stilistik im Glas. Dies bestätigt sich auch am Gaumen. Einerseits so delikat elegant, saftig und leichtfüssig, gleichzeitig aber auch hocharomatisch und von einer köstlichen Extraktsüsse unterstützt. Die Säure balanciert den Wein wunderschön aus und gibt ihm diesen sinnlichen Trinkfluss. Ein Wein der trotz seiner Feinheit eine unbeschreibliche Kraft in sich trägt und dies auch mit einer atemberaubenden Länge zum Ausdruck bringt. Zum Finale hin offenbart er immer mehr seine Cabernet-Würze die noch minutenlang am Gaumen haften bleibt. Das ist Cabernet Franc in Vollendung - was für ein Hochgenuss. (pb)