



Château Jean Faure

2021 Grand Cru Classé, St-Emilion AOC
1800cl (1er-Holzkruste)

Degustationsnotiz

Jean Faure steht für Eleganz, der 2021er scheint diesbezüglich sogar eine neue Dimension zu sein. Sehr klares und tiefgründiges Bouquet von Frische und reifer Frucht. Die Cabernet-Frucht gibt dem Duft wie immer einen würzigen Charakter und einen kühl noblen Ausdruck. Schwarze Kirsche, Brombeere, Zwetschge, Holunder und nur ein Hauch von rotbeeriger Aromatik mit Erdbeere und Himbeere. Alles wirkt geschliffen fein und strahlt gleichzeitig sehr viel Charakter aus. Es ist der pure Geschmack der Natur im Glas, er berührt alle Sinne. Sehr zarter und saftiger Auftakt am Gaumen, geprägt von einer unwiderstehlichen Säure. Intensive fruchtige Aromatik, aber nie wuchtig und total auf der finessenreichen und frischen Seite. Zart würziges und fein pfeffriges Finale. Der Jean Faure 2021 wird vor allem alle Bordeaux-Fans der klassisch-eleganten Art total begeistern. (pb) Schon der Duft ist ein sinnliches Erlebnis, das Spiel aus Frucht und Terroir, betört die Nase. Unter den burgundischen Delikatessen, die hier in den letzten Jahren entstanden sind, ist das vermutlich die raffinierteste. Ein Wein von atemberaubender Schönheit in vollendeter Harmonie. (mg)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2027

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 60% Cabernet Franc, 33% Merlot, 7% Malbec

 **Wine Spectator :** 91

 **Weinwisser:** 90-92

 **Vino Vario:** 19