

## Château de Pibarnon

# *Château de Pibarnon Blanc*

## AOC

 , 750 ml

 France,

 9910210036

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



## Food recommendations

from Christina Hilker

**Farfalle mit Fenchel, Fenchelgrün und Birne**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Dorade eingelegt in Rosmarin, Thymian, Oliven und**

**Olivenöl im Ofen geschmort**

(Fisch)

**Rascasse gegrillt mit Safran Sauce und Ratatouille**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 26.10.2022

Information zum Wein:

Der *2020er Bandol Blanc* ist eine Cuvée aus 55 % Clairette, 30 % Bourboulenc und 15 % andere regionale Rebsorten. Die Reben stehen in einem Nordhang auf blauem Mergel, wie man ihn aus dem Jura beispielsweise vom Château Chalon kennt oder auch aus den Weinbergen von Pétrus im Pomerol und d'Yquem in Sauternes. Die Trauben wurden direkt gepresst, die Sedimente durften sich natürlich absetzen, und dann wurde der Saft bei niedriger Temperatur spontan über 25 Tage hinweg vergoren. Ausgebaut wurde der Wein im Edelstahl sowie zu einem kleinen Anteil im Holz.

Farbe:

Helles Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Zitronen, feste Birne, Mispel und Mandeln machen den Auftakt und vereinen sich direkt mit Fenchel, Ginster, Kamille und Lindenblüte. Durch mehr Sauerstoff dringen Duftnoten von Anis, Sepiaschale und Ingwer hinzu. Wunderschön sind die Aromen von Weinbergs Pfirsich, die sich entweder nach dem schwungvollen Umfüllen in die Karaffe oder nach einem Tag der Öffnung zeigen.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt sich der 2021er Bandol Blanc vom Château de Pibarnon mit hellen und exotischen Fruchtnoten von Zitrone, Melone und Sternfrucht und mit seiner typischen kraftvollen Würze, die Anis, Ingwer und einen intensiv salzigen Geschmack deutlich nach vorne katapultiert. Ein Weißwein kraftvoll und voller Ausdruck, der einen direkt in den Süden Frankreichs versetzt. Beim Verkosten hat man die Gerichte, die hier perfekt harmonieren bereits im Sinn und auf der Zunge.