Château de Pibarnon

Château de Pibarnon Rouge AOC

, 750 ml

France,

9910210041

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Crêpe gefüllt mit Bleu d'Auvergne und Brombeeren

dazu Wildkräuter Salat

(Gemüse & Vegetarisch)

Taube mit Zitronen -Nougat-Hollandaise und

frittierten rote Bete Chips

(Geflügel)

Wildkaninchen mit Steinpilzrisotto und Thymian

(Wild)

Tasting review

by Christina Hilker on 26.10.2022

Die Provence ist weiß Gott nicht arm an traumhaft schönen Orten. Doch wer je das Château Pibarnon in der Appellation Bandol besucht hat, weiß um das Magische dieses Weinguts und seiner in Terrassen angelegten Weinberge, von denen aus man das nahe Mittelmeer sieht. Seit 1989 hat Eric de Saint Victor die Leitung des Gutes von seinem Vater übernommen und es zu einem der besten der Provence ausgebaut. Der Diplombiologe führt das Weingut biologisch mit biodynamischen Ansätzen. Fünf Weine entstehen in den alten Kellergewölben, ein rarer Bandol Blanc und jene Weine, für die Appellation weltbekannt ist: Bandol Rouge und Bandol Rosé, jeweils als Vin de Garde zu 100 % aus Mourvèdre vinifiziert, sowie Cuvées, die sich deutlich früher öffnen.
Information zum Wein:
Der *2019er Pibarnon Bandol Rouge* ist eine Cuvée aus 90 % Mourvèdre und 10 % Grenache. Die Reben stehen in einem zum Meer hin ausgerichteten „Amphitheater" auf Ton, Kalk und Kreide aus dem Trias. Für diesen *Vin de Garde* werden nur die besten und ältesten Reben auf mittlerer Höhe von 250 Metern genutzt. Die Fermentation dauert rund drei Wochen. Danach werden die Weine Parzelle für Parzelle in darauf abgestimmten Barriques, Tonneaux und Fudern unterschiedlicher Provenienz über 20 Monate hinweg ausgebaut.

Farbe:
Tiefes, gedecktes Violettrot farbdicht bis zum Rand.

Nase:
Der 2019er Château de Pibarnon Rouge ist ein Rotwein, der zum Eintauchen verleitet, die pralle Frucht von süßem Brombeeren, schwarzen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Holunderbeere und süßen Waldhimbeeren paart sich gekonnt mit Baumrinde, Süßholz, Leder, Kakao und gerösteten Kräutern, wie Rosmarin , Thymian und Wacholder.

Gaumen:
Charmant und ausladend läuft er über die Zunge , süße Cassis Noten paaren sich mit betontem Gerbstoff und anregender Säure. Ein wahrlich beeindruckender Rotwein, der durch seine ursprüngliche und animalische Anmutung perfekt zu intensiver Küche und vor allem Wild harmoniert.