Château de Pibarnon

Château de Pibarnon Blanc AOC

, 750 ml

France,

9910210064

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Wolfsbarsch mit Fenchel, Oliven und Zitronenthymian (Fisch)

Jakobsmuscheln mit Rosmarin, confierten Tomaten und Bohnenpüree (Meeresfrüchte)

Seezunge mit Oliven, Kapernäpfeln und Safran-Polenta (Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 26.11.2025

Information zum Wein

Der 2024er „*Bandol Blanc*“ ist eine *Cuvée* aus 55 % Clairette, 30 % Bourboulenc und 15 % Marsanne, Ugni Blanc und weiteren Sorten. Die Reben stehen 300 Meter hoch in einem terrassierten 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. Der Ertrag lag bei 23 hl/ha. Die Trauben wurden direkt gepresst, die Sedimente durften sich natürlich absetzen, dann wurde der Saft bei niedriger Temperatur spontan über 25 Tage hinweg in emaillierten Tanks vergoren und ausgebaut.

Farbe

Strohgelb

Nase

Im Duft erinnert der „*Bandol Blanc*“ an Salzzitronen, grüne Mandeln, etwas hellen Plunderteig, Gestein und Fenchelgrün. Begleitet wird dieser insgesamt sehr zarte, frische Duft von Heu, Kamille und Lindenblüten. Der Wein wirkt hell, leicht, klar und pikant.

Gaumen

Am Gaumen verknüpft der „*Bandol Blanc*“ Noten von Salz- und Zedratzitronen mit jenen von Cantaloupe-Melonen, Nashi-Birne und weißem Pfirsich, besonders aber Fenchelgrün, Pfeffer, Anis und Weißdorn. Der Wein hat eine südländische Dichte, Kraft und Würze, wirkt dabei aber kristallklar und geradlinig ausgewogen und für südliche Verhältnisse geradezu berückend zart, dabei mundwässernd und appetitanregend.