



Château de Pibarnon

Château de Pibarnon Rouge AOC



2019, 750 ml



Frankreich, Provence



9910210041



Cinsault, Mourvèdre/Monastrell

Alkoholgehalt:

14,5 %



Speisempfehlungen

von 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)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 26.10.2022

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 Violettrötlich 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.