



Château de Pibarnon

Château de Pibarnon Rouge AOC



2017, 1500 ml



Frankreich, Provence



9910210029



Cinsault, Mourvèdre/Monastrell

Alkoholgehalt: 14,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 4.3 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Taube mit Gänseleber und Dörripflaumensauce

(Geflügel)

Hasenrücken mit Schwarztrüffelsauce und Sellerie-

Püree

(Wild)

Salers Käse mit kandierten schwarzen Oliven und

Rosmarin-Focaccia

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 26.05.2021

Information zum Wein:

Der *2017er 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 Violettrot mit purpurnen Reflexen.

Nase:

Der 2017er Château de Pibarnon Rouge zeigt sich tiefgründig und intensiv, mit dunklen Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Dörripflaume, Holunder und Holunderholz im Auftakt. Es folgen Wacholder, Gewürznelke, Trüffel und Pfeffer, Aromen von Weinbergspfirsich und Orange sind mit von der Partie sowie Veilchen. Er hüllt mit seinem fulminanten und charmanten Duft bereits in der Nase wunderbar ein.

Gaumen:

Weich, vollmundig und dicht fließt er über die Zunge. Seine Tannine sind äußerst fein und hochwertig, seine Säure belebend, die Mineralität kühl, steinig und prägnant. Ein großer Klassiker aus der fantastischen Mourvèdre Traube, der herausragend reifen kann. Aus der Karaffe oder nach einem Tag der Öffnung kann er bereits jetzt als kongenialer Speisebegleiter fungieren.