



Château de Pibarnon

Château de Pibarnon Rosé

AOC



2024, 750 ml



Frankreich, Provence



9910210065



Cinsault, Mourvèdre/Monastrell

Alkoholgehalt:

13,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Schwertfisch mit Orangen-Safran-Beurre blanc (Fisch)

Lamm vom Grill mit Anchoïade (Lamm)

Orientalisches Reisgericht mit Zimt, Piment, Datteln, Mandeln und Rosinen (vegetarisch)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.11.2025

Information zum Wein

Der 2024er „Bandol Rosé“ ist eine *Cuvée* aus 65 % Mourvèdre und 35 % Cinsaut. Die Reben stehen in einem zum Meer hin ausgerichteten „Amphitheater“ auf Ton, Kalk und Kreide aus dem Trias. Der Ertrag lag bei 23 hl/ha. Der Cinsaut wurde direkt gepresst, der Mourvèdre blutete nach dem *Saignée*-Verfahren über einen Tag hinweg aus. Die *Cuvée* beider Säfte wurde spontan über 20 Tage hinweg bei 20 °C vergoren und dann über sechs Monate im Edelstahl ausgebaut.

Farbe

Intensives, an Kupfer und Grapefruitschalen erinnerndes Rosé

Nase

Der „Bandol Rosé“ duftet intensiv und frisch nach Walderdbeeren und roter Johannisbeere, Berberitze und Granatapfel sowie Grapefruit, etwas Pfirsich und Melone. Dazu kommen Noten von weißem Pfeffer, Anis und Fenchel, etwas Zitruschale und Kräuterblüten.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der „Bandol Rosé“ saftig, kraftvoll, fleischig und frisch mit reifem Steinobst, Orangenschale, Süßholz und mediterranen Kräutern. Neben der saftigen Säure bildet der leichte Gerbstoff eine gute Basis für die Essensbegleitung, und der salzige Ausklang zusammen mit den pikanten Bitterstoffen sorgt für das zweite Glas.