Château de Pibarnon

Château de Pibarnon Rouge AOC

2020, 1500 ml

Frankreich, Provence

9910210053

Cinsault, Mourvèdre/Monastrell

Alkoholgehalt: 14,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rib Eye medium rare mit Rosmarinbutter und Ofenkartoffeln

(Fleisch)

Lamm-Rack vom Grill mit Thymian und Rosmarin

(Fleisch)

Waldpilz-Ragout mit Usukuchi Shoyu

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 19.04.2023

Information zum Wein

Der *Pibarnon Bandol Rouge* ist eine Cuvée aus 90 % Mourvèdre und 10 % Grenache. Die Erträge liegen bei rund 30 hl/ha. 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

intensives Purpurrot mit violetten Reflexen

Nase

Ein ätherischer Duft liegt über dem *2020er Bandol Rouge*. Er erinnert an Lavendel, Rosen, Minze und Wacholder im Zusammenspiel mit reifen Kirschen, Pflaumen, Brombeeren und ein wenig Holunderbeeren. Dazu kommen Nuancen von Blutorangen und ein wenig Vanille. Ohne Frage gehört dieser Wein zu den moderneren Vertretern der Appellation, aber auch zu jenen, die schon früh sehr sexy wirken.

Gaumen

Das ist nicht nur in der Aromatik so, sondern auch im Mundgefühl. Da ist der *Bandol*, wenn man ihm genügend Zeit und Luft in der Karaffe gegeben hat, schon jetzt ein Charmeur – trotz der unbestritten markanten Säurestruktur und des Tannins. Diese Mischung aus reifer Schwarzkirsche, knackiger Pflaume, leichtem Süßholz, Zimt wie auch Vanille mit diesem Hauch von Tonkabohne, Veilchen und Pfeffer wirkt einfach sehr verführerisch, zumal dieser so elegante wie robuste Wein über eine angenehm kühle frische Ader und eine schöne Länge verfügt.