

Château de Pibarnon

Château de Pibarnon Blanc

AOC

 2022, 750 ml

 Frankreich, Provence

 9910210045

 Bourboulenc, Clairette, Marsanne

Alkoholgehalt: 13,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Turbot aus der Salzkruste mit Beurre blanc und
gegrilltem wilden Fenchel**
(Fisch)

Meeresfrüchteplatte
(Meeresfrüchte)

Tarte mit Fenchel und grünem Spargel
(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 19.04.2023

Information zum Wein

Der *Bandol Blanc* ist im Allgemeinen eine Cuvée aus 50 % Clairette, 30 % Bourboulenc und weiteren Sorten wie Marsanne und Ugni Blanc. Die Reben stehen in einem 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. Die Lesemenge liegt meist bei 25–28 hl/ha. Die Trauben wurden direkt gepresst, die Sedimente durften sich natürlich absetzen, und dann wurde der Saft bei niedriger Temperatur spontan über 25 Tage hinweg vergoren. Ausgebaut wurde der Wein im Edelstahl sowie zu einem kleinen Anteil im Holz.

Farbe

Strohgelb mit leicht grünen Reflexen

Nase

Der *Bandol Blanc* bietet eine typisch südländisch feinwürzige und dabei luftige Aromatik, in der sich helle zitrische Noten mit jenen von grünen Mandeln, Gestein, Kräutern und Fenchelgrün mischen. Darüber liegt ein Hauch von Kamille, Anis und Orangenblüten.

Gaumen

Am Gaumen verbindet der *Bandol Blanc* Kraft, Würze und Frische mit purer Energie. Fenchelpollen, Grapefruitschalen und etwas Süßholz sind hier ebenso präsent wie Karambole, gelber Apfel und etwas Steinobst. Die Frucht wirkt süß in ihrer Reife, wird aber durchdrungen von einer angenehmen lebendigen Säure. Der Ausbau auf der Feinhefe bringt zudem eine dezente Seidigkeit an den Gaumen. Der Wein ist ausgewogen, fast zart wie auch duftig und gleichzeitig südländisch reif und würzig.