

Château de Pibarnon

Château de Pibarnon Rosé

AOC

 2023, 750 ml

 Frankreich, Provence

 9910210057

 Cinsault, Mourvèdre/Monastrell

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pfirsich, Mozzarella, Basilikum

(Gemüse & Vegetarisch)

Spaghetti Vongole

(Meeresfrüchte)

Kaninchen geschmort mit Aprikosen, Salbei und

Speck

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Der Rosé des Château de Pibarnon ist eine Cuvée aus 65 % Mourvèdre und 35 % Cinsault. Die Reben hierfür wachsen in einem zum Meer geöffneten Amphitheater auf gut 300 Metern Höhe. Handgelesen sind die Erträge für diesen Ausnahme-Rosé mit rund 27 hl/Hektar recht niedrig. Der Cinsault wird direkt gepresst, um fruchtig kraftvolle Noten zu erhalten, während der Mourvèdre entrappt und gepresst wird. Der Most vergärt anschließend im Edelstahl und wird für sechs Monate im Holz ausgebaut.

Farbe:

Kräftiges Rosé mit orangenen Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2023 Bandol Rosé von der Domaine de Pibarnon birst förmlich vor gelbem und rotem Steinobst: Weißer Pfirsich und Nektarinen mischen sich mit kleinblättrigem Basilikum und distinktiv herben Noten, die an Blutorange oder Pink Grapefruit Zesten erinnern. Dazu kommen zart mineralische sowie saline Noten, die an nassen Kieselstein erinnern.

Mund:

Saftig und verführerisch im Antrunk macht dieser Bandol keine Gefangenen: Die satte Frucht der Nase spiegelt sich 1:1 am Gaumen wider und wird von herben Noten nach Zitruschalen und dem weißen Mesokarp konturiert. Mit cremiger Textur und viskoser Haptik ist er vielmehr ein seriöser Wein als ein saisonales Erfrischungsgetränk. Freudvoll fruchtbetont mit salinem Rückgrat und pulsierender Mineralik fließt er ins mediterrane Finale.