

## Château de Pibarnon

# *Château de Pibarnon Rosé*

## AOC

 2020, 3000 ml

 Frankreich, Provence

 9910210035

 Cinsault, Mourvèdre/Monastrell

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 4,6 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

### **Bouillabaisse**

(Suppen & Consomées)

**Pissaladière (provenzalische Pizza) mit Zwiebeln,  
Sardellen, Tomaten, Knoblauch und schwarzen**

### **Oliven**

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto)

**Banon (Ziegenkäse) mit eingelegtem Fenchel und**

### **Cranberries**

(Käse)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 26.05.2021

Information zum Wein:

Der *2020er Bandol Rosé* ist eine Cuvée aus 65 % Mourvèdre und 35 % Cinsault. Die Reben stehen in einem zum Meer hin ausgerichteten „Amphitheater“ auf Ton, Kalk und Kreide aus dem Trias. 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 22 °C vergoren und dann über sechs Monate im Edelstahl ausgebaut.

Farbe:

Helles Kupfer mit orangefarbenen Reflexen.

Nase:

Die wunderschöne Fruchtaromatik von süßen Pfirsichen, Kirschen, Apfeltorte und rotem Johannisbeergelee verbindet sich mit duftigen Blüten, Trockengebäck und frischen sowie getrockneten mediterranen Kräutern. Ein Rosé, der einen sofort in seinen Bann zieht.

Gaumen:

Kraftvoll und zugleich erfrischend packt der 2020er Bandol Rosé von Château de Pibarnon zu und begeistert mit seiner Fruchtfülle, mediterraner Würze und Länge. Seine feine Herbe im langen Nachhall regt den Appetit unglaublich an. Ein Rosé, der schon immer Maßstäbe gesetzt hat. Fantastischer Speisenbegleiter!