Château de Pibarnon

Restanques de Pibarnon Rouge AOC

, 750 ml

France,

9910210049

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Provenzalischer Schweinebraten mit Lorbeer, Kräutern und Oliven

(Fleisch)

Lammrückenfilet auf Zimt-Kardamom-Reis mit gebackenen Pflaumen

(Fleisch)

Falafel in Honig, Zimt und Dattel-Reis

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 06.06.2023

Information zum Wein

Der *2020er Les Restanques de Pibarnon Bandol* ist eine Cuvée aus 70 % Mourvèdre und 30 % Grenache. Die Reben stehen in einem zum Meer hin ausgerichteten „Amphitheater“ auf Ton, Kalk und Kreide aus dem Trias. Für diesen eher jung zu trinkenden Wein werden jüngere Reben mit einem Alter von zehn bis 20 Jahren genutzt. Die Fermentation der komplett entrappten Beeren dauert rund drei Wochen. Danach wird der Wein in Fudern und burgundischen *Pièces* über 18 Monate hinweg ausgebaut.

Farbe

intensives Granatrot mit leichter Transparenz

Nase

Der *Les Restanques de Pibarnon* wirkt von Beginn an anmutig und einladend. Er duftet nach reifen Pflaumen, hochreifen dunklen Beeren und Brombeeren. Dazu gibt es Noten von Grafit und zerstoßenem Kalk, Unterholz und Laub, Garrigue und Wacholder mit einem Hauch von Pfeffer.

Gaumen

Am Gaumen sorgt der junge *Bandol* schon jetzt für große Trinkfreude. Grund dafür sind die warmen saftigen und dunklen Früchte, die samtige und elegante Textur, die süßen Gewürze und eine kühle Note von zerriebenem Kalk. Duftig und lebendig wirkt der *Les Restanques*, und gleichzeitig findet man hier die dunkle Fleischigkeit und Erdigkeit des Mourvèdre und eine raffinierte Struktur, die leicht verständlich zu sein scheint, aber doch Komplexität in sich birgt. Die Cuvée ist perfekt darauf abgestimmt, ein hedonistisches *Pibarnon*-Erlebnis schon bei jüngeren Jahrgängen erleben zu können.