

# Château de Pibarnon

## Château de Pibarnon Rouge

AOC

2017, 1500 ml

Frankreich, Provence

9910210029

Cinsault, Mourvèdre/Monastrell

Alkoholgehalt: 14,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 4,3 g/l



## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Taube mit Gänseleber und Dörrpflaumensauce**  
(Geflügel)

**Hasenrücken mit Schwarztrüffelsauce und Sellerie-Püree**  
(Wild)

**Salers Käse mit kandierten schwarzen Oliven und Rosmarin-Focaccia**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 26.05.2021

Die Provence ist weiß Gott nicht arm an traumhaft schönen Orten. Doch wer je das Château Pibarnon in der Appellation Bandol besucht hat, weiß um das Magische dieses Weinguts und seiner in Terrassen angelegten Weinberge, von denen aus man das nahe Mittelmeer sieht. Seit 1989 hat Eric de Saint Victor die Leitung des Gutes von seinem Vater übernommen und es zu einem der besten der Provence ausgebaut. Der Diplombiologe führt das Weingut biologisch mit biodynamischen Ansätzen. Fünf Weine entstehen in den alten Kellergewölben, ein rarer Bandol Blanc und jene Weine, für die Appellation weltbekannt ist: Bandol Rouge und Bandol Rosé, jeweils als *Vin de Garde* zu 100 % aus Mourvèdre vinifiziert, sowie Cuvées, die sich deutlich früher öffnen.

Information zum Wein:

Der 2017er *Pibarnon Bandol Rouge* ist eine Cuvée aus 90 % Mourvèdre und 10 % Grenache. 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:

Tiefes Violettrot mit purpurnen Reflexen.

Nase:

Der 2017er Château de Pibarnon Rouge zeigt sich tiefgründig und intensiv, mit dunklen Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Dörrpflaume, Holunder und Holunderholz im Auftakt. Es folgen Wacholder, Gewürznelke, Trüffel und Pfeffer, Aromen von Weinbergspfirsich und Orange sind mit von der Partie sowie Veilchen. Er hüllt mit seinem fulminanten und charmanten Duft bereits in der Nase wunderbar ein.

Gaumen:

Weich, vollmundig und dicht fließt er über die Zunge. Seine Tannine sind äußerst fein und hochwertig, seine Säure belebend, die Mineralität kühl, steinig und prägnant. Ein großer Klassiker aus der fantastischen Mourvèdre Traube, der herausragend reifen kann. Aus der Karaffe oder nach einem Tag der Öffnung kann er bereits jetzt als kongenialer Speisebegleiter fungieren.