



Château de Pibarnon

Château de Pibarnon Rouge AOC



2018, 750 ml



Frankreich, Provence



9910210031



Cinsault, Mourvèdre/Monastrell

Alkoholgehalt: 14,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Saure Kalbszunge mit Linsen-Sherry-Vinaigrette

(Fleisch)

Ragout von der Lammkeule mit Mairübchen und

Tomate

(Fleisch)

Geröstete Aubergine mit Curry-Joghurt,

Granatapfel und Mandel

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 06.01.2022

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.

Farbe:

Dichtes Purpur, violette Reflexe

Nase:

Der Bandol von Pibarnon ist einfach eine Bank. Gekonnt treffen hier dunkle Früchte, viel balsamische Würze und Finesse aufeinander. Teer, Lakritz und Graphit setzen dunkle, aber etherische wie kühlende Duftmarken zugleich ab. Dazu reichlich Wacholderwürze, Rosmarin und dunkelste Schokolade neben gerösteten Kaffeebohnen. Das mag alles intensiv und dicht klingen, aber der 2018er Bandol wirkt dabei filigran und elegant. Er weist reichlich Noten von Sauerkirsche, Brombeere, Himbeere und Cassis auf. Einladend und großzügig.

Gaumen:

Schon mit dem ersten Schluck bestätigt der Mourvèdre die Erwartungen aus der Nase. Saftig, kühl, voller Finesse und mit viel Fruchtausdruck. Dabei zeigt er sich straff, schlank und mit ordentlichem Trinkfluss. Die Graphitnote versetzt ihn in ein lineares, zusätzlich kühlendes Korsett. Die 14,5% Vol und das warme, deutlich vom Mittelmeer geprägte Klima steckt er bestens weg. Großartige Balance, so saftig und herrlich zu trinken. Im Nachhall wirkt die Frucht dann wieder feintönig und rassig. Bitte mehr davon und häufiger.