Château de Pibarnon

Château de Pibarnon Rosé

AOC

2025, 1500 ml

Frankreich, Provence

9910210071

Cinsault, Mourvèdre/Monastrell

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Schwertfisch mit Orangen-Safran-Beurre blanc (Fisch)

Scheiben von der Entenbrust an Aprikosen-Sauce (Geflügel)

Tajine mit Reis, Zimt, Piment, Datteln, Mandeln und Rosinen (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.09.2026

Information zum Wein
Der *2025er Bandol Rosé* ist eine Cuvée aus Mourvèdre und Cinsault. Die Reben stehen in einem zum Meer hin ausgerichteten „Amphitheater“ auf Ton, Kalk und Kreide aus dem Trias. Der Cinsault 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
intensives, an Kupfer und Grapefruitschalen erinnerndes Rosé

Nase
Der *Bandol Rosé* 2025 duftet anregend nach reifen Pfirsichen, samt der Schale, frisch aufgeschnitten und gemischt mit Mandarine, Orangenscheiben und Erdbeeren. Darüber liegt ein Duft von weißen Blüten, ein wenig Fenchelgrün, Jasmin, Kräutern und Kalk. Insgesamt sehr duftig.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Bandol Rosé* saftig und sinnlich, wiederum duftig und so intensiv, wie die Farbe es schon suggeriert hat. Der Wein hat Frische und Kraft, ist saftig mit reifer Steinobstfrucht, Beeren und Orangen, aber auch ausgestattet mit ein wenig Süßholz und einem Hauch von Piment. Neben der saftig reifen Säure besticht der leichte Gerbstoff und die feine Fruchtsüße sowie der herb pikante Abschluss.