Château de Pibarnon

Château de Pibarnon Rosé Nuances AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Provence

9910210073

Mourvèdre/Monastrell

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Fasan im Speckmantel mit Weintrauben, Wacholder und schwarzem Pfeffer (Wild/Geflügel)

Rotbarbe auf Safran-Risotto mit Fenchelpollen (Fisch)

Geschmorte Artischocken mit Kichererbsen, Salzzitrone und provenzalischen Kräutern (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 19.08.2026

Informationen zum Wein
Der Bandol Rosé *Nuances* 2023 ist ein reinsortiger Mourvèdre und die langlebige, besonders anspruchsvolle Rosé-Interpretation von Château de Pibarnon. Die Trauben stammen von ausgewählten alten Reben, die im zum Mittelmeer hin geöffneten Amphitheater des Weinguts auf Ton, Kalk und triassischer Kreide wachsen. Der Saft wird im Saignée-Verfahren gewonnen und bei rund 22 °C langsam spontan vergoren. Anschließend reift der Wein je zur Hälfte in 30-Hektoliter-Fudern von Stockinger und in Amphoren. So entsteht ein echter Vin de Garde, bei dem Struktur, Würze und Terroir deutlich vor vordergründiger Frucht stehen.

Farbe
Intensives Rosé mit kupferfarbenen und an Grapefruitschale erinnernden Reflexen

Nase
Der 2023er *Nuances* zeigt sich bereits im Duft deutlich dunkler, erdiger und würziger als der klassische Rosé von Pibarnon. Nektarine, Blutorange, Sauerkirsche und getrocknete Aprikose bilden den fruchtigen Kern, treten aber zunehmend hinter Noten von warmem Stein, feuchtem Lehm und Unterholz zurück. Garrigue, Lavendel, Safran, Pfefferminze und Süßholz sorgen für eine intensive mediterrane Würze. Dazu kommen ein Hauch Austernschale und eine leicht wachsige Note. Kraftvoll und konzentriert, dabei aber präzise und erstaunlich elegant – ein Rosé, dessen Komplexität weit über die Frucht hinausgeht.

Gaumen
Am Gaumen zeigt der *Nuances*, wie ernsthaft Rosé sein kann. Blutorange, Sauerkirsche, roter Weinbergspfirsich und getrocknete Aprikose treffen auf Garrigue, Zimt, Piment, Süßholz und feuchten Lehm. Die Frucht wirkt bewusst zurückgenommen und leicht angetrocknet; dafür treten Würze, Boden und Textur umso deutlicher hervor. Ein feinkörniger, pikanter Tanningriff verleiht dem Mourvèdre Kontur, während eine reife, aber sehnige Säure für Zug sorgt. Im langen Finale bleiben Orangenzeste, Lakritz und eine herbwürzige Phenolik zurück. Ein eigenwilliger, tiefgründiger und ausgesprochen lagerfähiger Rosé, der jung von Luft in der Karaffe profitiert und mit einem klassischen Terrassenwein kaum noch etwas gemein hat. Gibt man ihm ein paar Tage Zeit, erinnert der Wein an zart schmelzendes, leicht salziges Karamelleis mit einem Hauch Lakritz und Aprikose.