



Martel.
Wein genießen.

Château de Pibarnon Rosé 2025

Bandol AC, bio
Pibarnon



Mourvèdre, Cinsault



2025



Provence



Bandol



Apéro, Apéro Riche, Asiatische Küche,
Charcuterie, Fischspeisen aller Art, Grilladen,
Pizza&Pasta & Risotto, Salat, Vegetarische
Gerichte aller Art



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



biologisch



13.50 % Vol.



leichter Wein



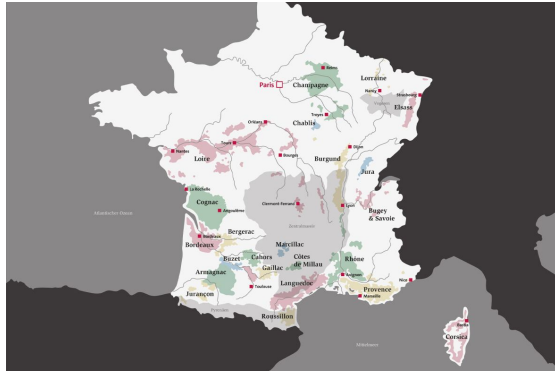
Pibarnon

Zum Wein

Die Domaine Pibarnon ist ein wunderschön in Pinienwäldern gelegenes Weingut in Bandol mit spektakulärer Sicht auf die traumhafte Calanques-Felsküste östlich von Marseille. Hier in diesem trockenen und heißen Klima ist die anspruchsvolle Traube Mourvèdre Herr im Haus, andernorts wird sie meist nur als Teil der Assemblage eingesetzt. Eric de Saint-Victor, der Sohn des Weingutgründers, setzt auf Tradition. Für diesen aussergewöhnlich charaktervollen und substanziellen Rosé teilen sich der Mourvèdre und der Cinsault die Assemblage. Mit seiner Delikatesse, feiner Würze und zarter mediterraner Blumigkeit stellt er eine echte Weinpersönlichkeit dar. So macht

Rosé Freude und er wird zur willkommenen Bereicherung der Weinpalette.

Winzerportrait Château de Pibarnon



Eric Comte de St. Victor, Besitzer

Weingut



1977



50 ha



Besitz: Eric de Saint Victor
Gutsleitung: Eric de Saint Victor
Weinbereitung: Marie Laroze



Weiss: Clairette
Rot: Mourvèdre



Kalk

Anbau



biologisch
zertifiziert

Aus diesem Grund

Einordnung

Château de Pibarnon gehört zu den renommiertesten Weinen der Region Provence. Die Eltern des heutigen Besitzers Comte Éric de Saint-Victor hatten es 1975 gegründet. Es liegt versteckt auf einem (ehemaligen) Telegrafenhügel. Früher stand hier eine Spiegeltelegrafestation, die Toulon mit Paris verband. Das heisst, man befindet sich hier auf der höchsten Höhe des Anbaugebietes weitab von den Nebeln der Täler.

Die Rebberge sind in einem ausgedehnten Rund angelegt, geschützt vor den Mistralwinden, um den Trauben nach Südosten ausgerichtet die beste Position einzuräumen. Dies ermöglicht eine langsame Reifung und lässt so die Aromen besonders hervortreten. Das stilvolle Schloss und die spektakuläre Lage bilden den idealen Rahmen für diese Rotweinspezialität, die mehrere Jahre reifen sollte.

«König der Provence dank
einzigartiger Rebberge inmitten
der Hügel.»

— Martel über Pibarnon

Impressionen

