













Martel.
Wein geniessen.

Château de Pibarnon 2021

Bandol AC, bio
Pibarnon

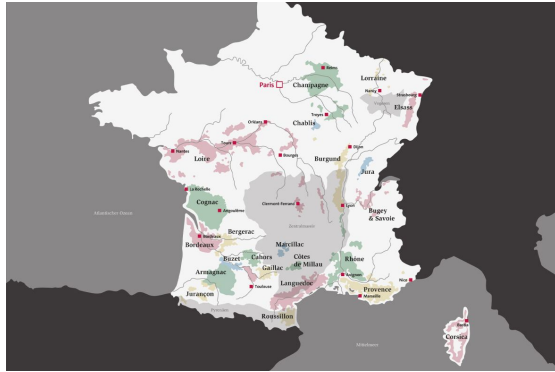


-  Mourvèdre, Grenache
-  2021
-  Provence
-  Bandol
-  Charcuterie, Hartkäse, Lamm, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch
-  grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
-  biologisch
-  14.50 % Vol.
-  mittelschwerer Wein
-  Pibarnon

Zum Wein

Das Château de 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 zentral, andernorts wird sie meist nur als Teil der Assemblage eingesetzt. Die Kelterung für den Pibarnon erfolgt traditionell im grossen Fass. Die Mourvèdre-Traube sorgt für einen charaktervollen, würzigen, feinherben Wein, der ein vorzügliches Lagerpotential aufweist. Wer Geduld hat, wird belohnt. Provence-Spitzenklasse.


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

