



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Bandol, rouge

Region: Provence
Erzeuger: Domaine Tempier - Bandol
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte:
Bestell-Nr.: FPR050318

Tempiers Bandol – einer der berühmtesten Weine der Provence.

Mit dem 2018er „Bandol“ können wir Ihnen den neuen Jahrgang eines der großen Klassiker des französischen Südens anbieten. Der „Bandol rouge“ gehört zu den traditionsreichsten Weinen Frankreichs, dessen Fässer schon vor mehr als tausend Jahren mit einem speziellen „B“ für „Bandol“ gebrandmarkt wurden, bevor sie verschifft wurden. Das Besondere an diesen Weinen ist ihr hoher Anteil von rund 75 % Mourvèdre, der nicht nur für Farbe, sondern auch für eine beeindruckende Reifefähigkeit sorgt. Die Lage von Bandol eignet sich ideal für den im Weinberg leicht „divenhaften“ Mourvèdre. Er mag nur ganz spezielle Standorte, am liebsten in Sichtweite des Meeres mit Hitze, aber eben auch mit kühlenden Winden und der typischen Feuchtigkeit, die des Nachts in die Weinberge zieht. Neben dem hohen Mourvèdre-Anteil finden sich auch Grenache und Cinsault sowie kleine Mengen Carignan und Syrah. Der „Bandol“ ist ein Wein aus verschiedenen Lagen rund um den Sitz des Weinguts in Plan du Castellet sowie aus La Cadière, Sainte Anne d’Evenos und Ollioules. Typisch für die Appellation ist der hohe Kalkanteil. Dazu kommen je nach Lage Ton, Sand, Mergel und lockere Kolluvium-Sedimente. Die Trauben werden im Weinberg und im Keller handverlesen, entrappt, gepresst und in Betonbehältern für drei bis vier Wochen mit weinbergseigenen Hefen vergoren. Danach reift der Wein in Fudern über 18 Monate.



Dank des Mourvèdre entsteht bei diesem alterungswürdigen Wein im Laufe der Zeit eine besonders deutliche Transformation von primären fruchtigen Aromen hin zu tertiären Aromen wie Leder, Tabak, Trockenholz und weiteren balsamischen Noten. Momentan aber ist der Wein von Lavendel, Veilchen und Ginster, Blaubeeren und Brombeeren, Garrigue, Piment d’Espelette und noch jungen Hefe-Noten geprägt. Am Gaumen zeigt sich eine zusätzliche Dimension feinsten Fruchtsüße blauer Beeren, einem fast pudrigen Tannin und energiegeladener Mineralität. Das wirkt sehr kompakt und dicht, gleichzeitig tiefgründig und aromatisch. Dieser Wein ist ein zeitloser Klassiker!