



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

„La Migoua”, rouge

Region: Provence
Erzeuger: Domaine Tempier - Bandol
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorte:
Bestell-Nr.: FPR050418

Tempiers Bandol vom höchstgelegenen Weinberg La Migoua.

Im Laufe der letzten Jahrzehnte haben sich drei Weinberge im Portfolio der fast 200 Jahre alten Domaine als solche mit einem besonders eigenen Charakter herauskristallisiert. Neben Cabassou und La Tourtine ist das der mit 300 Metern höchstgelegene Weinberg der Domaine, der La Migoua. Dieser liegt am Hang der alten Ortschaft Le Beausset Vieux und besteht aus verstreuten Parzellen, die von wilder Macchia umgeben sind. Geologisch gibt es hier eine Besonderheit: Kalkstein mit besonders vielen Fossilien trifft auf Dolomit und harten Fels mit rötlichem bis blauem Lehm im Oberboden. Der Weinberg ist aufgrund der Zerklüftung des Gesteins mal nach Osten, mal nach Westen und mal nach Süden hin ausgerichtet und liegt so in der Landschaft, dass er weitgehend vom Mistral geschützt ist. Die Cuvée „La Migoua“ setzt sich aus rund 55 % Mourvèdre, rund 25 % Cinsault, 15 % Grenache und 5 % Syrah zusammen. Damit liegt der Anteil des Mourvèdre rund ein Fünftel unter dem eines klassischen „Bandol“. Die Trauben werden im Weinberg und im Keller handverlesen, entrappt, gepresst und für drei bis vier Wochen spontan im Beton vergoren und danach über 18 Monate hinweg in großen Holzfudern ausgebaut. Der besondere Ort, seine geologische Beschaffenheit und die daraus entstehende Cuvée sorgen für einen ganz eigenen Charakter dieses Einzellagen-Weins. Er wirkt in seiner jugendlichen Phase herrlich wild und ungestüm, duftet intensiv nach Wildkirschen und Zwetschgen, schwarzen Oliven und ein wenig Tabak, süßer Hefe, ein wenig Holzkohle und Erde. Am Gaumen zeigt sich der „Bandol“ kräftig und in seiner Tanninstruktur durchaus noch kantig, dabei aber reif und strukturiert mit einer fantastischen Intensität und Klarheit in der Frucht, mit lebendiger Säure und herrlichem grip. Ja, dieser Wein packt zu und bietet dabei eine herrliche Kirschsüße und auch -säure, ferner eine Basis aus lebendiger Mineralität. Das macht jetzt schon Spaß, aber wer die Tempiers kennt, weiß, dass diese Weine mit der Zeit noch viel komplexer werden.

