

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 Tourtine“ Bandol, rouge

Region: Provence
Erzeuger: Domaine Tempier - Bandol
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorte:
Bestell-Nr.: FPR050518

Tempiers Bandol mit 85 % Mourvèdre. Ein großer Wein der Provence.

Mit „La Tourtine“ haben Jean-Marie und François Peyraud neben „La Gigoua“ und „Cabassou“ einen von drei „Bandols“ aus Einzellagen geschaffen, die die ganze Vielfalt dieser großartigen Appellation widerspiegeln. „La Tourtine“ steht für das ideale Mourvèdre-Terroir, weshalb dieser Wein mit 85 % auch den höchsten Anteil an dieser „Bandol-Rebsorte“ in sich trägt. Der Mourvèdre liebt es, „mit den Füßen im Wasser und dem Gesicht im Wind“ zu stehen, und genauso ist es hier; denn der Weinberg oberhalb von Le Castellet liegt auf einer Kuppe und ist stark dem Wind ausgesetzt, während der Boden zwar tief unten von Sandstein und Mergel geprägt ist, aber über eine dicke Schicht von Lehm und Gips im Oberboden verfügt. Und dieser Boden saugt sich gerne mit dem notwendigen Wasser voll. Die Reben, bei denen es neben dem Mourvèdre auch Anteile von Cinsault und Grenache gibt, sind im Schnitt rund 50 Jahre alt. Sie werden im Herbst von Hand gelesen, die Trauben sortiert, entrappt und vergären spontan über drei bis vier Wochen in Betonbehältern. Danach werden sie in große Holzfuder abgezogen, wo sie gut 18 Monate lang reifen, bevor sie auf die Flasche kommen.



Der „La Tourtine“ ist ein Wein, der die Frucht von Schwarzkirschen, Pflaumen und Brombeeren mit Oliventapenade, Tinte, Garrigue, süßer Hefe und süßen blanchierten Mandeln, ein wenig gedörrtem Fleisch und zerstoßenem Stein zusammenbringt. Noch ist das alles sehr frisch, jung und ungestüm. Aber gerade die Einzellagen-Weine von Tempier sind natürlich dafür gedacht, sie einige Jahre reifen zu lassen; denn ihre Alterungsfähigkeit ist legendär. Die Weine beruhigen und wandeln sich, werden immer balsamischer in ihren Noten von Tabak, Unterholz, Leder und Gewürzen. Am Gaumen zeigt der „La Tourtine“ schon einiges von der untergründigen Kraft, die er besitzt. Ein nicht nur in der Frucht immens dunkler Wein, sondern auch in der Kombination aus der erwähnten Oliventapenaden-Note, dem Tintigen, ja fast Teerigen, dem Rauchfleisch, der erdigen Mineralität, den steinigen Noten und dem Hauch von Wildbret, der hier mitschwingt. Gleichzeitig finden sich eine reife Süße und eine lebendige Säure wieder, die dem Wein ebenso Struktur verleihen wie der markante Gerbstoff. Das ist ein begeisternder Wein im noch kindlichen Alter. Er wird erwachsen werden, dann groß und noch größer. Wer Tempiers Weine in seinem Keller hütet, weiß, wovon wir sprechen. Diese Weine gehören zum Markantesten, was die französische Weinwelt zu bieten hat.