



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 AC · 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: 14,5 % vol.  
Rebsorte:  
Bestell-Nr.: FPR050317

### **Der ewige Referenzwein des Bandol: Die Cuvée Classique**

Die Domaine Tempier zählt zu den geschichtsträchtigsten Weingütern der französischen Weinkultur und erinnert uns an historisch relevante Betriebe wie Lopez de Heredia in der Rioja und Burlotto im Piemont. Eng verbunden mit Geschichte der im Jahr 1834 gegründeten Domaine ist Lucie „Lulu“ Tempier, die Grande Dame Bandols. Sie feierte im Jahr 2017 ihren atemberaubenden 100jährigen Geburtstag. Sie war es, die gemeinsam mit ihrem Ehemann Lucien im Jahre 1940 die Domaine erwarb. Neben der konstanten Qualitätsoptimierung der Domaine kümmerte sich das Ehepaar intensiv um die Gründung der Appellation Bandol, was ihnen in den 40er Jahren auch gelang. Legendäre Paulées in Paris und den Großstädten Frankreichs festigten den Weltruhm um die heute heißbegehrte Appellation, ließen Bandol in einem Atemzug mit den großen Regionen Bordeaux, Burgund und Appellationen wie Côte-Rôtie und Hermitage Erwähnung finden.

Auch heute noch stellt die Domaine den primus inter pares Bandols dar. Neben den parzellengenauen Füllungen stellt die Cuvée Classique das Zugpferd des Betriebs dar und gehört auch zu den persönlichen Lieblingsweinen unsererseits. Denn hier erhält man einen preiswerten Gegenwert und echten Klassiker der Provence. Die Cuvée, deren Rückgrat die brombeerige und würzige Rebsorte Mourvèdre ausmacht, wird ergänzt um Grenache, Cinsault und etwas Carignan sowie Syrah in geringen Anteilen. Die Reben wachsen auf Lehm-Kalkböden auf an Amphitheater erinnernden Terrassenlagen, deren kühle und windige Meeresbrise jegliche Pilzproblematik verhindert und für ein langsames und langes ausreifen der Trauben unter milden Temperaturen sorgt.

Ausgebaut in großen Eichenfässern von 25 bis 50 Hektolitern, reift der Wein über 18 Monate, bevor er auf die Flasche gezogen wird. Dort besitzt er dann ein Reifepotenzial von rund 15 Jahren und trinkt sich am besten etwa 4 Jahre nach dem Jahrgang. Der Jahrgang 2017, eine Hommage an „Lulu“, duftet typisch würzig und brombeerig im Glas. Auch eine gewisse Animalität in Form von Leder und Moschus ist dem Wein durchaus nicht uneigen. Am Gaumen überzeugt er durch dichte aber fein polierte Tannine und eine schwarzbeerige, aber kühle Aromatik. Bei aller Würze und Tiefe vermisst man hier niemals den Trinkfluss, denn alle Weine der Domaine Tempier zeichnet eine besondere Frische und Balance aus, die zum unverkennbaren Markenzeichen des



**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30  
info@pinard.de

---

PINARD *de* PICARD®



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

*geschichtsträchtigen Kultweinguts geworden sind. Ein ganz großer Klassiker von einem der sympathischsten Betriebe, der die Appellation geprägt hat wie kein anderes Weingut.*