

Bandol, rosé

Region	Provence
Erzeuger	Domaine Tempier - Bandol
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FPR050221

Bei diesem Kult-Rosé trifft Komplexität auf Frische und Mineralität! 92 Punkte - WINE SPECTATOR

Wer von den großen Wein-Klassikern des französischen Südens spricht, wird schnell den Namen der Domaine Tempier zur Hand haben. Zwar geht es dann vor allem um die roten „Bandols“, doch wird sicherlich auch der Rosé zur Sprache kommen. Der Rosé wirkt ähnlich zeitlos wie die Rotweine und bietet eine Melange aus Frische, Mineralität und Komplexität, wie es nur wenige Rosés schaffen, auch wenn sich in der Rosé-Landschaft in den letzten Jahren viel getan hat. Es war kein Geringerer als Robert Parker, der Mitte der 1990er Jahre das Renommée dieses Weins vergrößerte, indem er schrieb: „Die Domaine Tempier ist schon immer eines meiner Lieblingsgüter, und der Bandol Rosé bleibt weltweit einer der Referenzpunkte dafür, wie viel Geschmack und Charakter ein Roséwein haben kann.“ Diesen Eindruck hat man bei jedem Jahrgang dieser Cuvée, die zu rund 50% aus Mourvèdre und zu weiteren Anteilen aus Cinsault und Grenache erzeugt wird. Es sind vor allem die Vorlesen und die Früchte der jüngeren, meist um die 20 Jahre alten Reben, die für diesen Wein genutzt werden. Sie stammen von allen Terroirs der Domaine, also von La Tourtine, Cabassaou und La Migoua. Inmitten der beginnenden kühlen Mazeration werden die Trauben gepresst und der Saft bei niedriger Temperatur abgesetzt. Die Gärung und der Ausbau erfolgen dann in Edelstahl- oder Betonbehältern. Der leuchtend in Orangerosa schimmernde Rosé aus dem Bandol duftet nach grünen, gelben und rosafarbenen Zitrusfrüchten, nach Stachelbeeren und Cassis, nach Rosenblüten und roten Beeren mit einem Hauch von Nektarinen,



Äpfeln und Stein. Am Gaumen wird es saftig, tief und hellfruchtig mit einer feinen Extraktsüße, einer reifen Säure und einer angenehmen Fülle. Besonders begeisternd ist aber die mit der Zeit immer klarer und lebendiger werdende Mineralität. Das ist kein Aperitif-Rosé, sondern ein Wein, der Aufmerksamkeit fordert und der ganz hervorragend zu provenzalischer Küche passt – die bouillabaisse lässt grüßen!

Trinkempfehlung: Ab sofort und bis sicher auch noch 2028: ein Rosé mit viel Potenzial!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333