



BANDOL AOC ROUGE TERROIR DU TRIAS MAGNUM

Domaine Terrebrune, Provence

2016



Vielschichtig und elegant,
jung wie reif ein überragender Bandol.

Würzige Nase nach Zimt, Nelke, gekochte Früchte, Pflaumenkerne, schwarzer Johannisbeerlikör. Hohe Komplexität der blumigen Düfte vom Kalksteinfelsen und warmer sonnengetränkter Garrigue. Im Gaumen geradlinig, straffe Gerbstoffe, vollblütiger Charakter, mineralische Spannung. Dekantieren empfehlenswert.

Land / Region:	Frankreich / Provence
Farbe:	rot
Traubensorte:	Mourvèdre, Cinsault, Grenache Noir/Garnacha/Tai Rosso
Alkohol in %:	14
Böden:	Lehm, Kalkstein, Kieselsteine
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Provenzalische Kräuterküche, Aubergine mit Feta, Sisteron-Lamm



DOMAINE TERREBRUNE

Reynald Delille produziert einige der herausragendsten Bandols überhaupt. Weine von grosser Kraft, Frische und schier unendlicher Lagerfähigkeit.

Im Jahr 1963 liess sich der Pariser Sommelier Georges Delille vom bezaubernden Ort Ollioules östlich von Bandol verführen. Er kaufte ein verlassenes Anwesen mit Reben und Olivenbäumen zwischen dem Meer und dem Berg Gros Cerveau. Delille verbrachte mehr als zehn Jahre damit, die alten Mourvèdre-Anlagen wiederzubeleben, das Haus zu renovieren und einen Weinkeller anzulegen. Ab 1980 erhielt er Unterstützung von seinem Sohn Reynald, der eben die Weinbauschule abgeschlossen hatte. Gemeinsam brachten sie ihren ersten Wein auf den Markt und taufte ihn zu Ehren der reichhaltigen, braunen Lehmböden Domaine de Terrebrune. Was man dem Namen nicht ansieht: Unter dem Lehm befindet sich eine Schicht aus Kalkstein aus dem Trias, der den Weinen der Domaine eine einnehmende Mineralität mitgibt. Die sanfte Meeresbrise treibt die Luft direkt vom Mittelmeer in die Weinberge und kühlt die Trauben ab, der Schlüssel für die überraschende Frische der Bandols von Terrebrune. Der Rosé und der Rotwein sind stark von Hauptsorte Mourvèdre geprägt, der Anteil beim Rotwein liegt stets bei mindestens 85 Prozent, ergänzt durch etwas Grenache und Cinsault. Das Reifepotential der roten Bandols ist legendär und bei den Weinen von Terrebrune besonders ausgeprägt. So erreichen die Weine ihren Höhepunkt oft erst nach 20 Jahren der Reifung. Wenn man denn warten mag.