



# BANDOL AOC ROSÉ TERROIR DU TRIAS

Domaine Terrebrune, Provence

## 2020



Würziger reiffruchtiger, frischer, körperreicher Rosé mit Potential zum Reifen.

Würzig-fruchtige Nase, die nach Pomelo, Ginster, Geissblatt und Rosen duftet. Der Gaumen ist geprägt von der zarten Struktur seiner Säure. Seine intensiv Fruchtaromen werden durch die mentholige und pfeffrige Seite verstärkt. Der Trias-Boden bringt eine bemerkenswerte Mineralität und grosse Finesse in diesen Rosé, der mit seiner Energie verzaubert.

Land / Region:	Frankreich / Provence
Farbe:	rosé
Traubensorte:	Mourvèdre, Cinsault, Grenache Noir/Garnacha/Tai Rosso
Alkohol in %:	13
Böden:	Lehm, Kalkstein, Kieselsteine
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	mittel
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Pissaladière, Soupe au pistou, tapas



# 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 zaubernden 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.