Magnum Bandol Rouge «Cuvée Spécial»

Produzent	Domaine de l'Olivette
Land/Gebiet	Frankreich/Provence
Appellation	Bandol AOC
Jahrgang	2018
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Mourvèdre (90%), Carignan (7%), Grenache Noir (3%)
Ausbau	18 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	1.3 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2034
Inhalt	1.5 ltr

Nebst unzähligen Bioweinen taucht in Frankreich immer öfter auch das Umweltqualitätslabel HVE auf. Es steht für «Haute Valeur Environnementale», was mit «ökologisch besonders wertvoll» interpretiert werden kann. Im Unterschied zur bekannten Bio-Praxis, wird bei «HVE» zertifizierten Winzerbetriebe insbesondere auf die Massnahmen zum Erhalt und zur Förderung der Biodiversität geachtet.

Dank dem grossen Anteil Mourvèdre, mit wenig Grenache und Syrah, offenbart die «Cuvée Spécial» all die Facetten eines grossartigen Bandol. Das üppige Bukett offenbart Aromen von Pflaumen, schwarzen Oliven, Lakritz und etwas Rosmarin. Im Gaumen ist er dicht, fleischig und erinnert an schwarze Kirschen. Unglaublich Komplex, seidenweich und lang im Abgang. Bacchus, was willst du mehr.