Bandol Rouge «Cuvée Spécial» 2018

Produzent	Domaine de l'Olivette
Land/Gebiet	Frankreich/Provence
Appellation	Bandol AOC
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Mourvèdre (90%), Carignan (7%), Grenache Noir (3%)
Anbau	HVE zertifiziert
Ausbau	18 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	1.3 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2033
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt

Nebst unzähligen biozertifizierten Weinen sieht man in Frankreich immer öfter auch das Umweltqualitätslabel HVE. Es steht für «Haute Valeur Environnementale», was mit «ökologisch besonders wertvoll» übersetzt werden kann. Im Unterschied zur bekannten Biopraxis wird bei HVE-zertifizierten Winzerbetrieben insbesondere auf den Erhalt und die Förderung der Biodiversität geachtet.

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