## Bandol Rouge «Cuvée Spécial» 2020

| | |
|---|---|
| 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 | 14.0% |
| Restzucker | 1.6 g/l |
| Allergenhinweise | Enthält Sulfite |
| Vegan | Nein |
| Trinktemperatur | 16 bis 18 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2035 |
| Inhalt/Gebinde | 75 cl / 6er Kt |
| Preis CHF | 34.00 |

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?