

Bandol Rouge 2022 - Croix d'Allons - Bio

Croix d'Allons · AOP Bandol · Provence, Frankreich



Ein außergewöhnlicher Mourvèdre aus den kalkreichen Hängen von Bandol, der mit mediterraner Tiefe, reifer dunkler Frucht und eindrucksvoller Struktur fasziniert.

Aromaprofil. Aromen dunkler Waldfrüchte, reifer Pflaume und Lakritz, begleitet von würzigen Noten wie Lorbeer, schwarzem Pfeffer und feinen Röstaromen. Am Gaumen zeigt sich der Wein dicht und strukturiert, mit kraftvollem Tannin und einem langen Abgang voller mediterranem Charakter.

Herstellung. Handlese mit strenger Selektion. Vergärung im Edelstahltank, anschließend 18 Monate Ausbau im Eichenfass. Der Ausbau ist traditionell und kompromisslos auf Struktur, Lagerfähigkeit und Terroirausdruck ausgerichtet.

Herkunft. Bandol, Provence, Südfrankreich.

Terroir. Kalkhaltige, steinige Hänge in Meeresnähe verleihen dem Mourvèdre Tiefe, salzige Nuancen und Lagerpotenzial.

Rebsorten. Mourvèdre, Grenache.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2022

REBSORTE

Mourvèdre, Grenache

HERKUNFT

Provence, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

AOP Bandol

ALKOHOLGEHALT

14,5 % vol.

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Wildschweinragout, Daube provençale, Rehrücken, Gereifter Comté

