

Côteaux d'Aix en Provence Rosé 'Cuvée Marina' 2019

Commanderie de La Bargemone



Rosé aus der Provence ist so populär wie nie zuvor. Wie gut, wenn man sich bei der Auswahl auf Weingüter wie die Commanderie de La Bargemone verlassen kann. Robert Parker zückt für den aktuellen Jahrgang 92 Punkte!

Weintyp	Rosé
Produzent	Commanderie de La Bargemone
Region	Provence
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon Syrah Grenache
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	6-8 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2024
Ausbau	Edelstahltank und Zementtank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

92/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"Showing more brine and crushed stone than the regular bottling, the 2019 Coteaux d'Aix en Provence Rose Cuvée Marina is light to medium-bodied on the palate, with a fine, crisply defined backbone of acidity and a long, focused finish. Leafy notes, citrus zest, faint hints of red berries and notes of grapefruit and pineapple provide plenty of flavor interest, yet they never seem overly fruity, firmly grounded by savory brine and stone." - Joe Czerwinski

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Die Begeisterung für Rosé und vor allem für jene aus der Provence kennt keine Grenzen. Und das ist sehr gut nachvollziehbar, bringen diese Weine doch nicht nur Frische und Frucht in unser Leben, sie sind auch exzellente Essensbegleiter zur leichten Sommerküche und zum Grillen. Ein Weingut, das schon lange ganz vorne mitspielt, wenn es um die Rosé der Côteaux d'Aix en Provence geht, ist La Bergamone, dessen Geschichte bis ins 13. Jahrhundert zurück reicht. Die Auswahl der Rebsorten mit einem hohen Anteil Cabernet, dazu Grenache und Syrah sorgt für Kraft und Ausdruck bei der 'Cuvée Marina'. Dafür gab es schon in den letzten Jahren immer sehr hohe Bewertungen bei Robert Parker, Vinous und Jeb Dunnock. Den ganz frischen 2019er-Jahrgang hat bisher nur Robert Parker verkostet. Doch schon dort gibt es 92 Punkte!

Tasting Note

Der farblich an Pfingstrosen erinnernde Côteaux d'Aix en Provence Rosé ist ein so kräftiger wie eleganter Vertreter dieses angesagten Rosé-Stils. Im Duft erinnert er rote Johannisbeere und Granatapfelkerne, Sauerkirschen und rote Äpfel, an Grapefruits, Kräuter und zerstoßenen Kalkstein. Am Gaumen verbindet die 'Cuvée Marina' die rotbeerige Frucht mit beeindruckend salzigen und jodigen Noten, ganz so, als wäre das Meer nicht mehr weit. Zusammen mit der frischen Weinsäure und dem pikanten Finish, das an Blutorangenabrieb erinnert, ist dies ein mundwässernder Rosé, bei dem schon mit dem ersten Schluck klar wird, dass es nicht bei einem Glas bleiben wird.

Passt zu

Meeresfischen wie Dorade vom Grill oder auch Rotbarbe mit Safran, zu gegrilltem Gemüse, Kaninchen mit Oliven oder Lammkarree.

Weingut

Die Commanderie, in der sich das provençalische Weingut La Bergemone befindet, wurde ursprünglich im 13. Jahrhundert von den Tempelrittern gegründet. Später gehörte es zum Besitz des Comte de Baux, sowie der Familie Arbaud de Bargemon bzw. Thomassin Bargemon, woraus sich der heutige Name ergibt. Im Jahr 1968 erwarb Jean-Pierre Rozan das Weingut und erneuerte es samt der Weinberge von Grund auf. Im September 2019 schließlich erwarb der französische Industrielle André Einaudi das Weingut, das gerade in Bezug auf Rosé einen exzellenten Ruf genießt. Der Sohn und Enkel von Winzern wollte die Chance nutzen, das Weingut in eine neue Zukunft zu führen. So wird Einaudi ab 2021 eine neue Kellerei errichten lassen, um die Erträge der 66 Hektar biologisch-organisch zertifizierter Rebfläche noch schonender verarbeiten zu können. 56 Hektar sind mit roten Sorten wie Cinsault, Syrah, Grenache und Cabernet Sauvignon bestockt, zehn Hektar mit weißen Sorten wie Rolle (Vermentino) und Sauvignon Blanc.

Vinifikation

Die 'Cuvée Marina' ist eine Assemblage von 50 % Cabernet Sauvignon mit je 25 % Syrah und Grenache. Die Trauben wurden nachts gelesen, um die ganze Frische zu bewahren. Nach einer kühlen Vorvergärung wurden die Trauben langsam gepresst und dann über sieben bis 14 Tage - je nach Rebsorte - vergoren. Der Ausbau erfolgte im Edelstahl und im Zement-Cuve.