

## [Zur Startseite](#)

Auf dieser Seite finden Sie besondere Weine, die nicht im Dauersortiment sind und meist nur in kleiner Menge verfügbar. Diese Weine können nur per formuloses E-Mail oder per Fax bestellt werden. Im Bestellformular sind diese Weine nicht enthalten. Bestellungen werden unter dem Vorbehalt der Lieferbarkeit ausgeführt.

## **Château Saint-Anne d'Evenos**

### **Bandol**

### **Informationen zum Weingut**

Als sich die Römer um das Jahr 122 v. Chr. in der Provence niederließen, fanden sie rings um Bandol bereits Weinberge vor. Daß der Weinbau unter ihrer Herrschaft eine weitere Förderung erfuhr, beweisen die Amphoren, die man an der Küste von Bandol gefunden hat. Seit dem 11. Jahrhundert werden die Weinberge und Weine von Bandol regelmäßig erwähnt. Bevor Bandol einen Hafen hatte, hat man einfach die vollen Fässer ins Meer geworfen, wo sie einige hundert Meter vor der Küste von Schiffen an Bord genommen wurden. Der Bandol wurde vor allem nach den Französischen Antillen verschifft, da man entdeckt hatte, daß der Wein eine lange Seereise nicht nur aushielt, sondern sich dabei noch verbesserte. In der Zeit der Napoleonischen Kriege erhielt man die Erlaubnis, die Bandol-Fässer zur Kennzeichnung ihrer Herkunft mit einem großen „B“ zu versehen. Nachdem wieder Frieden in Europa herrschte, wurde im Hafen mehr Wein umgeschlagen als je zuvor. Jährlich liefen etwa 1200 Schiffe Bandol an, die zwischen 60000 und 65000 Fässer an Bord nahmen. Der Bandol wurde nicht nur in Frankreich bekannt, sondern auch in Italien, Nordeuropa und Nord- und Südamerika.

Von den Appellationen in der Provence hat Bandol den besten Ruf für seine kräftigen Weine. Sie können gut 10 Jahre gelagert werden. Die günstige Lage (der Teil der Provence mit den meisten Sonnentagen des Jahres) und die strikten Regeln wie z.B. max. Ernteertrag von 40 hl/ha, Faßausbau während 18 Monaten und mindestens 50% Anteil an Mourvèdre im Wein führen dazu, daß Bandol die besten Voraussetzungen aller Weine in der Provence hat. Es ist sozusagen das Medoc in der Provence mit internationaler Bekanntheit.

Die Mourvèdre Traube kommt ursprünglich aus Spanien (dort Monastrell bezeichnet) und ist in Bandol seit dem 16. Jahrhundert heimisch. Sie braucht für eine gute Entwicklung einen nährstoffreichen, tiefen Boden, der möglichst noch Kies enthält. Und warmes, trockenes Klima. Wegen des späten Austriebs und der sich daraus ergebenden späte Lese ist ein sonniger Herbst besonders wichtig. Von den französischen Weinbaugebieten findet die Traube nur in Bandol optimale Voraussetzungen.

Weiter sind als Rebsorten Grenache und Cinsault zugelassen.

Die Rotweine sind langlebig, füllig mit gutem Tannin, würzig, mit schwarzen Johannisbeeren, Veilchen und manchmal Trüffel.

Chateau Saint-Anne gehört zur Oberklasse der Bandolweingüter und ist eines der wenigen biozertifizierten Weingüter der Appellation Bandol. Ein Château mit langer Tradition (16. Jahrhundert).

### **Bandol AOC - 95% Mourvèdre**

95% Mourvèdre ! Für diese fast sortenreine Variante des Bandol, im Barrique gereift, sind 5 bis 10 Jahre Lagerung empfehlenswert. Oft zeigen diese Weine in der Jugend eine schöne Frucht und können durchwegs ansprechend getrunken werden. Nach ein paar Jahren werden sie etwas verschlossen, um nach 5 bis 10 Jahren eine komplexe Vielfalt zu entwickeln. Von diesen Weinen habe ich nur geringe Bestände, deshalb bitte nachfragen vor einer Bestellung. Lediglich vom sehr guten Jahrgang 1998 kann ich etwas mehr liefern. Von diesem Wein freut mich jede Flasche meines privaten Bestandes ab Jahrgang 1990.

*Ein Klick auf das Etikett zeigt dieses vergrößert.*



Etikett symbolisch, gelieferter Wein mit Angabe des aktuellen Jahrgangs



### Jahrgang 2006:

Noten von u.a. dunkler Schokolade und Cassis prägen diesen komplexen Wein seiner Jugend. Dichte, jedoch nicht harte, für einen Bandol "Vin de Garde" typische Tannine.



### Jahrgang 1998:

Trinkempfehlung: Ab ca. 2005.  
Lagerfähig bis mind. 2018.

**Nr. 10198** - ausverkauft

Ein sehr guter Jahrgang mit viel Lagerpotential. Mit diesem Wein legt man einen sehr feinen Tropfen in den Keller.

Trinkempfehlung: 2 Stunden gelüftet ggf. ab sofort, gewinnt aber enorm Lagerung. Lagerfähig bis mind. 2026.

**Nr. 10106 €39,-** (52,- €/Liter) inkl. gesetzl. MwSt - geringer Bestand

Bitte direkt per email bestellen, wegen der geringen Menge nicht Bestellformular enthalten.

## Bandol AOC - Rouge (70% Mouvedre)

Der klassische Bandol aus 70% Mouvedre und 30% Grenache zeigt eine frühere Trinkreife, im Gegensatz zum "Vin de Garde" aus 95% Mouvedre. Dennoch ist dieser Wein bis 10 Jahre lagerfähig. Noten von Cassis und Schokolade, ein idealer Wein zu dunklem Fleisch (z.B. Wildgerichten).

*Ein Klick auf das Etikett zeigt dieses vergrößert.*



Etikett symbolisch, gelieferter Wein mit Angabe des aktuellen Jahrgangs



### Jahrgang 2008:

Noten von Cassis und Schokolade mit präsenten, nicht harten Tanninen. Ein idealer Wein zu dunklen Fleisch (Wildgerichten).

Trinkempfehlung: 1 Stunden gelüftet ab sofort, gewinnt aber noch durch Lagerung. Lagerfähig bis mind. 2018.

**Nr. 10208 €29,-** (38,67 €/Liter) inkl. gesetzl. MwSt - geringer Bestand

Bitte direkt per email bestellen, wegen der geringen Menge nicht im Bestellformular enthalten.

## Clos de Joncuas

Côtes du Rhone Village

### Informationen zum Weinaut

Die berühmteste Appellation des südlichen Rhônetals ist ohne Zweifel Chateauneuf-du-Pape. Die Päpste des mittelalterlichen Avignons verliehen dem Namen Geltung, und seine Weine erhielten den guten Ruf aufrecht.

Zwei Appellations contrôlées östlich der Rhone bieten ebenfalls Tropfen von größerem Format : Gigondas und Vacqueyras. Gigondas liefert kraftvolle, tiefe Rote, während die Vacqueyras-Weine mehr Finesse und Individualität besitzen.

Vacqueyras liegt in der Nähe der Dentelles de Montemirail auf einem Hügel in herrlicher Südwestlage. Auch ein Besuch des Ortes am Abend ist sehr lohnend wegen der Aussicht.

Vorsicht: an der gemeinsamen Verkaufsstelle der regionalen Winzer hinter der Kirche kommt man schwer vorbei.

Clos de Joncuas ist ein renommiertes Weingut mit Weinbergen in Gigondas und Vacqueras.

Für die hohe Qualität sorgt Fernand Chastan bereits im Weinberg. Mit einem Ertrag von nur 30 Hektoliter je Hektar und einer Vorliebe für alte Reben - insbesondere der hier typischen Sorte Grenache, die einen Anbauanteil von 80 Prozent hat. Für die Weinbereitung im Keller ist die Tochter zuständig.

Das Ergebnis: kraftvolle Weine, komplex und abgerundet.

Das Gut wird zu 100 Prozent ökologisch bewirtschaftet, die Chastans gehören dem ECOCERT-Verband an.

### Vacqueyras - La Font de Papier

Grenache und Syrah. Feurig, schwer mit intensiver Frucht. Diesen Wein kann man gut gelüftet bereits aus großen Gläsern (Burgunderform) genießen. So nimmt man den kommenden Winter gelassen, mit diesem Wein kann man die Heizung etwas runterdrehen. Trinkempfehlung: ab sofort, gutes Lüften empfehlenswert. Lagerfähig: mind. bis 2006.

*Ein Klick auf das Etikett zeigt dieses vergrößert*



#### **Jahrgang 1999:**

Jugendlich mit schöner heller Frucht mit kräftigen, reifefähigen Tanninen. Ein sehr guter Jahrgang mit v Lagerpotential. Mit diesem Wein legt man sich einen sehr feinen Tropfen in den Keller. Trinkempfehlung: Ab ca 200 Lagerfähig bis mind. 2018.

**Nr. 11199 ausverkauft**

---

**Bioweine Online - Alfred Trenz - Wölkersdorf 1 D-91281 Kirchenthumbach**

E-Mail [info@bioweine-online.com](mailto:info@bioweine-online.com); Tel. 09647-8124

[Startseite](#)

---