

Millésime

Bandol Vins & Comestibles | Ausgabe 04, Herbst 2020

B

Die Feste feiern, wie sie fallen

Wohl selten haben wir das Ende eines Jahres mehr herbeigesehnt. Und dennoch: Es gibt auch 2020 Dinge zu feiern. Wir sprechen einen Toast aus: auf das Überbrücken grosser und kleiner Distanzen; auf Erfolgs- und Liebesgeschichten; auf Entdeckungen und Neuanfänge.





Liebe Leserin, lieber Leser

«Man soll die Feste feiern, wie sie fallen» lautet ein bekanntes deutsches Sprichwort. Laut Internet ist es schon 155 Jahre alt und stammt aus einem Berliner Theaterstück namens «Graupenmüller». Wir finden den Spruch aber noch heute sehr passend. Nicht, weil diese Zeiten in uns besonders viel Partystimmung aufkommen lassen. Sondern weil es eben auch darum geht, sich von veränderten Bedingungen die Laune nicht vermiesen zu lassen. Kaum ein Jahr hat unsere Pläne so unerwartet und schonungslos durchkreuzt wie dieses. Aber es hat uns auch gezeigt, wie geschickt wir im Umplanen sind; wie flexibel und spontan und belastbar wir im Ernstfall sein können. Und, weitaus wichtiger: welche Menschen in unserem Leben die Last der Welt etwas leichter wirken lassen. Das tröstet natürlich alles nicht darüber hinweg, dass wir noch eine ganze Weile ohne Feste ausharren werden müssen. Und doch sind es kleine Gewissheiten, die wir vielleicht trotzdem feiern sollten. Wir widmen diese Ausgabe «Millésime» deshalb all den Dingen, die ein Fest erst zu einem Fest machen. Nicht die Anzahl Namen auf der Gästeliste, sondern die Freude, Zeit mit lieben Menschen zu verbringen; nicht die schicke Location, sondern die Wärme eines Raums, wenn draussen ein eisiger Wind bläst. Und nicht der exklusive Drink in der hippen Stadtbar, sondern das Anstossen an sich. Das sanfte Klirren von Gläsern im kleinen Kreis, das, wenn man ganz genauinhört, zu sagen scheint: Hey, es ist vielleicht nicht das Fest, mit dem wir gerechnet haben – aber feiern können wir es trotzdem.

Zur Lektüre dieser Ausgabe empfehlen wir unseren allerersten Schaumwein im Sortiment, den Château les Valentines Bulles Rosé, 2016. Auf Sie, liebe Leserin und lieber Leser!

Herzlich,
Ihr Bandol Vins & Comestibles Team



Merci, Walti!

Walter Feuz ist der perfekte Botschafter für Bandol. Schon lange bevor er unser Team 2015 als Partner ergänzte, war er Stammgast bei all unseren Degustationen. Er liebt die Provence – das Land genauso wie den Wein – und schwärmt oft von den romantischen Gassen in La Cadière d'Azur, wo die Zeit nur scheinbar stehen geblieben ist. Seine Leidenschaft hat er schon immer grosszügig geteilt: als Gastgeber bei sich zuhause für Familie und Freunde und als erfahrener Geschäftsmann im Team, wo er fünf Jahre lang dazu beigetragen hat, Bandol in der Schweiz bekannt zu machen. Wir sind unendlich dankbar für sein wertvolles Engagement und sein Herzblut all die Jahre. Auf dich und deine nächsten Abenteuer, Walti!

2 Bon appétit!

Die neuen Comestibles im Bandol-Shop sind so gut, dass sie dem «Vins» in unserem Namen bald die Show stehlen. Die Nase trifft es zuerst, mit drei betörend duftenden «Fleur de Sel»-Variationen: einmal mit Kräutern («au basilic»), einmal scharf («piment d'espelette») und einmal ganz edel, mit Trüffel. Das neue «Compotée Poivrons Chorizo» peppt jedes Pain grillé auf – und warum nicht den nächsten Salat mit einem «Vinaigre Figue» veredeln? Oder auf den Salat verzichten und gleich Antipasti auf-tischen: zarte Artischocken und leicht scharfe Peperoni, eingelegt in feinstem Olivenöl, oder eine würzige «Compotée d'Anchoïade?» Wir setzen da ganz auf Mittelmeer-Feeling, selbst im grauen November.

→ Jetzt auf bandol.ch



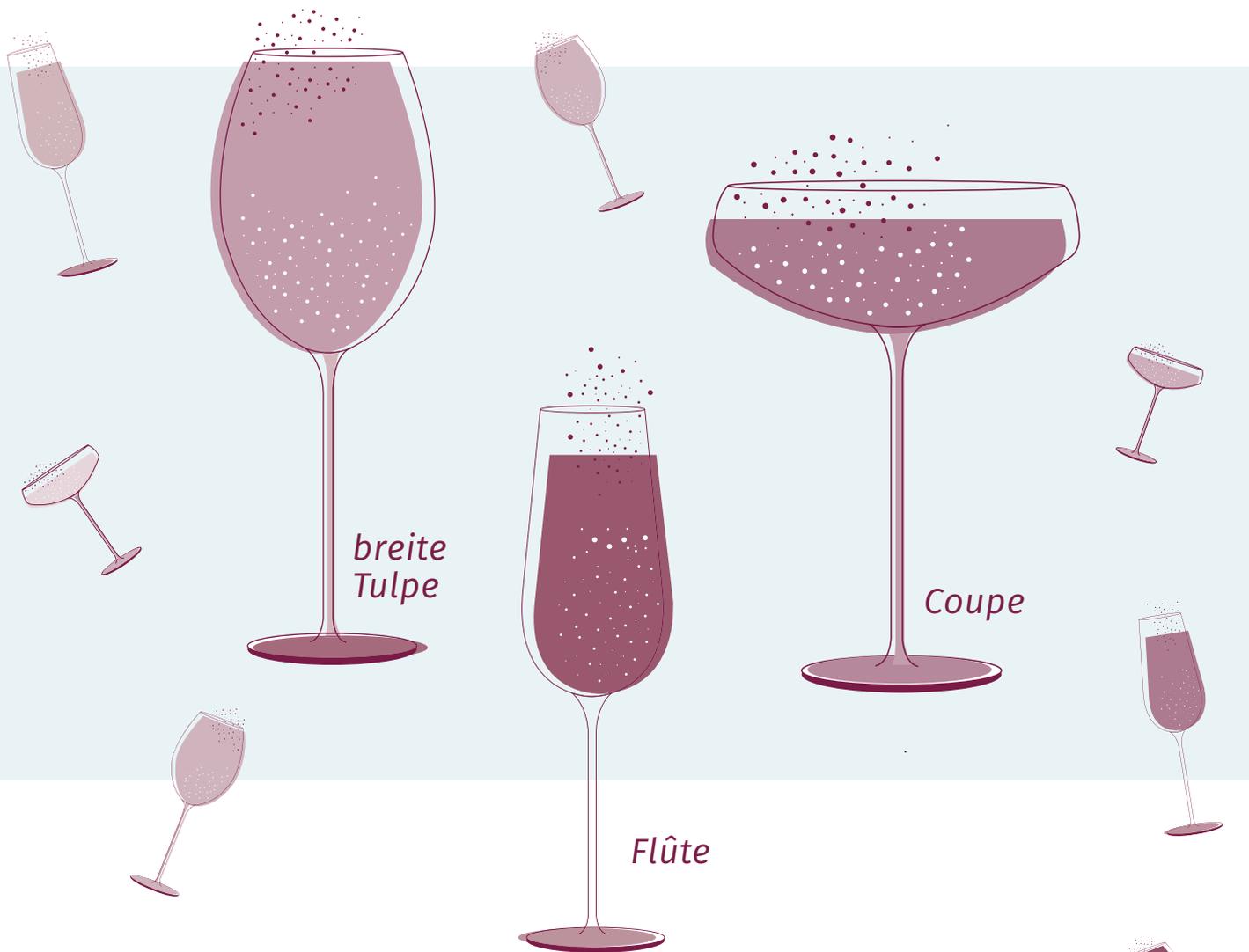
→ Jetzt auf bandol.ch

4



Au revoir, Lulu!

«Man mag sich darüber streiten, welche Region Frankreichs die beste Küche bietet, aber soviel ist unbestritten: es gab keine bessere Einladung als ein Mittagessen in Tempier.» So verabschiedet sich die New York Times von Lucie Peyraud, bekannter Matriarchin des Weinguts Tempier, die anfangs Oktober im Alter von 102 Jahren verstorben ist. Wir haben das Phänomen Lulu erst letztes Jahr für einen «Millésime»-Artikel entdeckt und uns gleich verliebt in die Geschichte dieser Ikone, deren Kochkünste und Charme aus der Provence in die ganze Welt übergeschwappt sind. Lulu hat Köche, Winzer und Künstler gleicher-massen inspiriert; ihr wurden Rezepte, unzählige Artikel und ganze Kochbücher gewidmet (im Bild die Vernissage von «Lulu's Provencal Table», mit Lucie zwischen Autor Richard Olney und Gastro-Visionärin Alice Waters). Wir haben sie zwar nie persönlich getroffen, aber sind uns sicher: Lulus Legende lebt weiter.



Die Sterne schmecken

Wenn wir hierzulande anstossen, dann am liebsten mit viel Blätterli im Glas. Aber wer hat den ersten Schaum im Wein entdeckt und weshalb wurde er so beliebt? Eine kleine Einführung in die prickelnde Welt des Schaumweins.

Es gibt da einen bestimmten Augenblick bei jedem Festessen – meist, wenn es schon etwas später ist, das Licht etwas samtiger und das Lachen leichter fällt – wo sich die Gastgeber feierlich erheben und im Nebenzimmer verschwinden, nur, um kurz darauf mit einer bauchigen Flasche in den Händen das uralte Ritual einzuläuten, das ein Fest erst zu einem Fest macht: Wenn es irgendwo etwas zu feiern gibt, muss unsereiner zwingend Korken knallen lassen.

Teufelswein und andere Märchen

Um die Entstehung des Schaumweins ranken sich die Legenden wie eifrige Weinreben. Wahr ist kaum eine, aber besonders beliebt ist die des Mönchs Dom Pérignon, der – laut falschen Überlieferungen blind und deshalb besonders

empänglich für die Feinheiten der Reben – aus Versehen einen Wein verkorkt haben soll, dessen Gärungsprozesses noch nicht abgeschlossen war. Ein plötzlicher Temperaturabfall hatte die Gärung gestoppt, mit steigender Wärme machte die Hefe munter weiter – und schon erzeugte der Wein die Magie, die Dom Pérignon zum vielzitierten Ausruf an seine Ordensbrüder bewogen haben soll: «Venez vite: je goûte les étoiles!» Der Spruch, man weiss es heute, ist mehr gutes Marketing denn Tatsache. Der Teil mit der zweiten Gärung dürfte aber stimmen.

Nachweislich füllten Mönche in Limoux schon um 1540 unvollständig vergorene Weine ab und verkorkten diese mit den damals neu entdeckten Eichenkorken. Heute preist man diesen Prozess als «méthode ancestrale», früher waren die Meinungen aber gespalten: Im

17. Jahrhundert exportierten die Winzer der Champagne ihren vermeintlich fertig vergorenen Wein mit bestem Gewissen nach England, wo er manchmal im warmen Frühling nachgärte und überraschend «bubbly» wurde. Die Franzosen waren empört und sprachen von «vin du diable» – die Engländer zeigten sich hellauf begeistert und versuchten, das Schäumen mit Zucker zu verstärken. Der Erfolg war explosiv.

Einmal Luxus, immer Luxus

Bald setzte sich die Zuckerzugabe auch in Frankreich durch. Mit einer klitzekleinen Nebenwirkung: Niemand wusste so recht, wieviel Zucker so eine Nachgärung eigentlich verträgt und gut 80% der Flaschen explodierten in den Kellern der Champagner-Häuser. Der Preis für die überlebenden Flasche schnellte in die Höhe und das

Image des Schaumweins als Luxusprodukt der Reichen war geboren.

Zwar liessen stärkere Glasflaschen und ein optimierter Gärungsprozess nicht allzu lange auf sich warten und der Flaschenbruch wurde immer seltener. Aber die Qualifikation als «Gegenstand des Luxusgenusses» blieb aus politischen Gründen ganz bequem. 1902 führte der Deutsche Reichstag eine Schaumweinsteuer ein, um die teure kaiserliche Kriegsflotte zu finanzieren. Und fand im Laufe des nächsten Jahrhunderts immer neue originelle Vorwände, um die Steuer zu behalten. Das Bild des Luxusgetränks bleibt bis heute intakt.

Wie die Mousse in den Vin kommt

Heute wird Schaumwein meist nicht wie bei der «méthode ancestrale» oder «rurale» in einem einzelnen, unterbrochenen Gärungsprozess produziert. Stattdessen fügt man einem fertigen Wein Zucker und Reinzuchthefe hinzu, um eine zweite Gärung anzuregen. Bei der Grossraumgärung, oder «méthode charmat» erfolgt diese zweite Gärung in grossen Edelstahl-Drucktanks, die bis zu 200'000 Liter Wein fassen können. Weil die Hefen dem Wein auch nach ihrem Absterben wertvolle Geschmacksstoffe verleihen, werden sie im Tank noch eine Weile in Ruhe gelassen, und nur ab und zu ermutigend aufgewirbelt. Zum Schluss wird der Tank noch auf Minusgrade heruntergekühlt, um das Kohlendioxid bis zu seinem grossen Auftritt im Schaumwein zu binden.

Viel seltener ist die Flaschengärung, bei der die zweite Gärung in individuellen Flaschen erfolgt, die von Hand oder maschinell gerüttelt, entheft und verkorkt werden. Es ist auch diese besonders traditionelle und

aufwendige Methode, mitunter auch «méthode champenois» genannt, die das Prestige des Champagners erklärt.

Von Süssen und Herben

Es gibt einen bestimmten Schritt in der Produktion von Schaumwein, der für den Käufer oder die Käuferin einen grossen Unterschied macht: die Dosage. Wenn die Hefen und der Zucker bei der Flaschengärung ihren Job nämlich erledigt haben, werden sie beim sogenannten Degorgieren entfernt. Was in der Flasche dabei an Flüssigkeit verloren geht, wird mithilfe der Dosage oder Dosierung ersetzt: einer Mischung aus Wein und gelöstem Rohrzucker. Diese kurz vor dem Verkorken beigefügte Lösung rundet den Geschmack des Schaumweins ab und macht ihn, je nach Zuckermenge, «brut», «sec» oder «doux».

Das richtige Glas

Die Geschichte des Schaumweins ist voller schillernder Halbwahrheiten, die niemanden stören. Es beginnt mit dem vermeintlich blinden Dom Pérignon und geht weiter bis zur idealen Glasform, die, laut Experten, weder Flûte (viel Sprudel, wenig Aromaentfaltung) noch Coupe (viel Aroma, wenig Sprudel) ist, sondern je nach Schaumwein unterschiedlich. Am besten sei etwas dazwischen; eine etwas breitere Tulpe also, die das Kohlendioxid festhält und die Aromen entweichen lässt. Aber schliesslich – und da sind wir uns wohl alle einig – muss das Glas auch einfach gut klingen, wenn sich die Anwesenden plötzlich mit ganz ungewohnter Intensität in die Augen starren und das Fest seinen eigentlichen Höhepunkt erreicht: Auf uns, zum Wohl! ●



Château les Valentines Bulles Rosé, 2016

Die Grenache macht ihn einladend warm, der Cinsault fruchtig leicht: Dieser feine Rosé-Schaumwein ist unser neuer Liebling im Sortiment.



Aus der Provence-Küche

Daube de boeuf

1 kg Rindsbacken (oder Ragout) in 2cm Würfel

100 g Kochspeck in Würfel (durchwachsen)

25 g Fett oder Butter

1 EL gutes Olivenöl

1 grosse Zwiebel gewürfelt

2 Karotten, grosse Stücke

1 Flasche Bandol Rotwein

(z.B. La Suffrène, Cuvée les Lauves 2015)

1 Stück Orangenschale

1 Thymianzweig

1 Lorbeerblatt

2 Gewürznelken

Salz und Pfeffer

Daube ist ein Rinderragout, das sehr langsam in einem speziellen Tontopf, einer «Daubière», geschmort wird. Jede Familie hat ihr eigenes Rezept.

Am Vortag: Rindsbacken mit Orangenschale, Thymianzweig, Lorbeerblatt und Gewürznelken über Nacht im Rotwein einlegen.

Am Folgetag: Das Fleisch abgessen, den Rotwein auffangen und die Gewürze wieder entfernen. Fett und Olivenöl in einem grossen Bratopf erhitzen und den Speck darin anbräunen. Danach Zwiebeln und Karotten hinzufügen und leicht anbräunen. Mit dem Rotwein ablöschen. Das Fleisch hinzufügen, umrühren und zum Sieden bringen. Danach zugelegt 2-3 Stunden auf kleiner Flamme schmoren, bis das Fleisch weich ist (bei Rindsragout verlängert sich die Schmorzeit bis ca. 5 Stunden). Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischem Baguette oder Blumenkohl-Püree servieren.



Das Fest ist angerichtet

So viele kleine Köstlichkeiten haben diesen Herbst den Weg in unser Sortiment gefunden, dass sie, hübsch aufgetischt wie hier, zu einem wahrlichen Festessen zusammenfinden. Lassen Sie es sich schmecken!

Huile d'Olive Vierge
Extra de France
500ml, CHF 25.50

DROP à l'huile
d'olive vierge extra
100g, CHF 9.50

Gros'Noré Rouge
Cuvée Antoinette 2011
CHF 65.00

Diamant de
sel à la Truffe
250g, CHF 29.50

Château les Val
Bulles Rosé 2016
CHF 35.00



Artichauts à l'huile d'olive
140g, CHF 8.50

ntines

Vinaigre Cassis
250ml, CHF 10.50

Compotée Olives Vertes
90g, CHF 7.50

Compotée Olives Noires
90g, CHF 7.50

**Château les Valentines
Vale Blanc de Blanc Cdp
2019**
CHF 18.00

Compotée d'Anchoïade
90g, CHF 8.50



Wie Brando die Bunans nach Bandol brachte

Die Weingüter der Familie Bunan gehören heute zu den prestigeträchtigsten der Region. Ihre Gründungsgeschichte ist aber geprägt von unwahrscheinlichen Zufällen.



Wohl wenige Menschen sind so tief mit einem bestimmten Flecken Erde verbunden wie die Winzer dieser Welt. Aber wem das Weingut nicht gerade in die Wiege gelegt wurde, der muss manchmal ziemlich weit danach suchen. Die Geschichte der Domaines Bunan, zum Beispiel, beginnt eigentlich 991 Kilometer südlich von Bandol, in der algerischen Küstenstadt Oran.

Ein Star in der Provence

Wir schreiben das Jahr 1954. Paul Bunan, junge 19 Jahre alt, lebt mit seiner Mutter und seinen Geschwistern in der Kolonialstadt Oran, damals noch unter französischer Herrschaft. Wie viele andere in der Region bauen die Bunans unter der algerischen Sonne die Rotweinsorte Alicante

an, mischen andere Sorten dazu und verkaufen den starken, einfachen Massenwein (siehe Weindexikon auf Seite 9) dann günstig nach Frankreich. Paul und der jüngere Bruder Pierre helfen schon seit Jahren mit dem Weinbau, weil ihr Vater jung verstorben ist.

An einem warmen Herbsttag, es muss ein Tag im Oktober gewesen sein, blättert Paul gerade in einer Zeitschrift, als seine Augen an einem Bild haften bleiben: Es ist sein Idol, der damals noch ganz junge Hollywood-Star Marlon Brando, von den Paparazzi eingefangen bei einem Spaziergang mit einer jungen Frau. Brando lächelt zufrieden in die Kamera, in hellen Hosen und einem Matrosenpulli – seine Begleitung trägt den Partnerlook. Im Hintergrund

ist das sonnige Hafenstädtchen mit den Palmen zwar nur knapp zu erahnen, aber die Bildlegende gibt Aufschluss: Brando ist in Bandol.

Liebe auf den ersten Blick

Paul Bunan hat noch nie von Bandol gehört, aber Brando ist Brando – und so wird der Zeitungsausschnitt mit dem jungen Paar in Schwarzweiss sorgfältig aufbewahrt wie ein wertvolles Dokument. Er hat ihn auch sieben Jahre später noch, als der Algerienkrieg 1961 das Land in Schrecken versetzt und jeden Monat Zehntausende europäischstämmige Menschen aus dem Land treibt. Als sich auch die Bunans auf die Suche nach einem neuen Zuhause machen, hat das Schicksal möglicherweise seine Finger mit im Spiel.



Bandol, Oktober 1954: Josanne Mariani (19) und Marlon Brando (30) sind frisch verlobt.

Die Familie findet ein passendes Grundstück in La Cadière d'Azur. Die Appellation? Bandol. Paul erkennt den Namen sofort und findet: Was für Brando gut genug war, ist auch für uns gut genug.

Die Bunans steigen in ein Flugzeug und verlieben sich, wie so viele vor ihnen, in die sonnenverwöhnte Landschaft mit den sanften Hügeln, den alten Olivenhainen und den Mandel- und Aprikosenbäumen. Das Moulin des Costes mit seinem unvergleichlichen Panoramablick wird das erste Terroir der Brüder. 1969 erwirbt Pierre in Castellet ein zweites Stück Land mit alten Mourvèdre-Reben, das Château la Rouvière. Die Domaines Bunan tragen jetzt ein Plural-S – und der Rest ist Geschichte.

Ein Wein kommt um die Welt

Pauls Sohn Laurent lacht, wenn er auf die Gründungsgeschichte zu sprechen kommt. Er muss sie schon tausend Mal erzählt haben. Heute gehören die Weingüter der Familie zu den bekanntesten der Region. Die Bunans bewirtschaften neben den Gebieten in Bandol auch den Weinberg Bélouvé in der AOC Côtes de Provence und Château Margillière in der AOC Coteaux Varois. Aber die Weine des ersten Terroirs in Bandol sind und bleiben ihr Aushängeschild. Und was sich ebenfalls bewährt hat: Der Weinbau ist hier Familiensache.



Die Bunans: Pierre (rechts) und Paul (dritter von rechts), mit der 2. Generation: Laurent, Claire, Françoise, und Philippe (v.l.n.r.).

Laurent ist erst sechs Jahre alt, als er seinen ersten Wein verarbeitet. Nach dem Abschluss in Önologie zieht es ihn ins sonnige Napa Valley nach Kalifornien. In den Vereinigten Staaten will er ursprünglich nur sein Englisch perfektionieren, erkennt aber bald das Potenzial von Weinexport und verbringt die nächsten dreissig Jahre damit, die Weine der Familie in der Welt bekannt zu machen. Vier bis fünf Monate im Jahr ist er dabei auf Reisen und schafft es so, die Weine in Russland, Thailand, China, Australien, Kanada und den USA auf den Markt zu bringen.

Vier Generationen Winzer

Laurent ist der erste, der ins Familienunternehmen steigt. Seine Schwester Françoise, die Künstlerische, übernimmt bald den Shop, die Events und alles Kreative. Es ist sie, die Marlon Brandos Begleitung aus dem Zeitungsausschnitt in Bandol ausfindig macht. Aus dem Treffen entwickelt sich eine Freundschaft, die bis heute anhält: Josanne Mariani, der Brando damals nach einer sehr kurzen Verlobung in Hollywood das Herz brach, ist heute 85 Jahre alt und regelmässig Gast bei den Bunans.

Laurent und Françoise teilen sich die Aufgaben mit ihren Cousins: Pierres Sohn Philippe ist zuständig für die Weinproduktion; seine Schwester Claire macht das Marketing. Es ist bereits die dritte Generation Bunans, deren Leben sich um Wein dreht, aber nicht die letzte. Laurents Tochter hat den Shop der Bunans redesignt, sein 25-jähriger Sohn organisiert bereits Events. Und die Gründer Paul und Pierre? Sie sind inzwischen Grossväter, über 80 Jahre alt – und trotzdem jeden Tag in den Weinbergen zu finden.

Von seiner Rolle in der Gründung eines der traditionsreichsten Weingüter in der AOC Bandol hat Marlon Brando wohl nie etwas erfahren. Im Weinkeller der Bunans aber, wo jedes Eichenfass den Namen eines Familienmitglieds trägt, erinnert noch heute ein «Marlon» an die unwahrscheinlicheren Wendungen des Schicksals. ●



Aus dem Weinlexikon Massenwein

Ob man sie nun Massenweine, Discounterweine oder Supermarktweine nennen will; gemeint sind damit Weine, die in grossen Mengen produziert und nicht allzu teuer verkauft werden. Das muss nicht heissen, dass sie schlecht sind. Auch ein Markenwein, der in grossen Mengen hergestellt wird, kann als Massenwein gelten. In den Vereinigten Staaten spricht man manchmal von Coca-Cola-Weinen, wenn die Weine durch die Verwendung industrieller Methoden, standardisierter Abläufe und zugesetzter Aromen in jedem Jahrgang fast gleich schmecken. Einige dieser Weine sind aber tatsächlich nicht zu empfehlen; weil etwa die Reben nicht gut genug, die Bodenverhältnisse oder das Klima ungünstig, oder die Art der Weinbereitung mangelhaft war. Diese Sorte Massenwein wird manchmal nicht einmal in Flaschen abgefüllt, sondern als Fasswein vermarktet. Und schliesslich gibt es noch eine Verpackung, die den Massenwein sofort als solchen entlarvt: das furchtbar praktische und unkultivierte Tetra Pak.

Schon probiert?

Wir haben bei unserer letzten Reise in Frankreich nicht nur brandneue Schätze entdeckt, sondern auch alte Klassiker ins Gepäck mitgenommen. Entdecken Sie die ganze Palette Comestibles, unseren ersten Schaumwein und die neuen Jahrgänge ihrer Lieblinge.

Comestibles

Huile d'Olive Vierge La Suffrène 500 ml, CHF 26.50	Compotée Poivrons Chorizo 90g, CHF 9.00
Miel de Toutes Fleurs 500 g, CHF 15.50	Diamant de sel à la Truffe 250g, CHF 29.50
Vinaigre Figue 250ml, CHF 11.00	Fleur de sel piment d'espelette 160g, CHF 14.50
Vinaigre Figue Piment d'Espelette 250ml, CHF 12.50	Artichauts à l'huile d'olive 140g, CHF 8.50
Vinaigre Cassis 250ml, CHF 10.50	Fleur de sel au basilic 150g, CHF 12.00
Compotée Artichauts Truffes d'été 90g, CHF 7.50	Compotée Anchoïade 90g, CHF 8.50
Compotée Olives Noires 90g, CHF 7.50	Huile d'olive vierge extra de France 500ml, CHF 25.50
Compotée Olives Vertes 90g, CHF 7.50	DROP (mini poivron) à huile d'olive vierge extra 100g, CHF 9.50
Compotée Figue Basilic 90g, CHF 7.50	



Vin Rosé

Trois Filles Rosé 2019 AOP Côtes de Provence CHF 13.50	Gros'Noré Rosé 2018 AOC Bandol CHF 22.50
La Suffrène Rosé Millésime 2019 AOC Bandol CHF 18.00	Gros'Noré Rosé 2019 AOC Bandol CHF 23.00
Trois Filles Rosé 2019 AOP Bandol CHF 18.50	Terrebrune Rosé 2019 AOC Bandol CHF 25.50
L'Olivette Rosé Cuvée Spéciale 2019 AOC Bandol CHF 21.50	Château les Valentines Bulles Rosé 2016 AOC Bandol CHF 35.00





Vin Blanc

Château les Valentines 2019
AOC Côtes de Provence
CHF 18.00

La Suffrène Blanc Millésime 2018
AOC Bandol
CHF 18.50

Marie-Bérénice Blanc 2019
AOC Bandol
CHF 20.50

Gros'Noré Blanc 2019
AOC Bandol
CHF 25.00

Bunan Château la Rouvière Blanc 2019
AOC Bandol
CHF 25.00

L'Olivette Blanc Cuvée Spéciale 2019
AOC Bandol
CHF 26.00

Vin Rouge

ORCA Rouge 2017
AOC Côtes de Ventoux
CHF 21.50

La Suffrène Rouge Millésime 2016
AOC Bandol
CHF 21.00

Marie Bérénice Rouge 2018
AOC Bandol
CHF 21.50

Trois Filles Rouge 2016
AOP Bandol
CHF 23.50

Bunan Rouge Moulin des Costes 2016
AOC Bandol
CHF 24.00

La Tour du Bon Rouge 2015
AOC Bandol
CHF 24.50

La Suffrène Rouge Cuvée Les Lauves 2015
AOC Bandol
CHF 29.00

Terrebrune Rouge 2015
AOC Bandol
CHF 33.00

Gros'Noré Rouge 2016
AOC Bandol
CHF 34.00

La Bastide Blanche Rouge Cuvée Fontanéou 2012
AOC Bandol
CHF 35.00

Terrebrune Rouge 2016
AOC Bandol
CHF 33.50

L'Olivette Rouge Cuvée Spéciale 2013
AOC Bandol
CHF 36.50

L'Olivette Rouge Cuvée Spéciale 2014
AOC Bandol
CHF 36.00

Gros'Noré Rouge 2017
AOC Bandol
CHF 36.00

Bunan Château la Rouvière Rouge 2014
AOC Bandol
CHF 37.50

Tempier Classique Rouge 2016
AOC Bandol
CHF 39.00

Tempier Classique Rouge «Pour Lulu» 2017
AOC Bandol
CHF 39.00

Bunan Moulin des Costes Cuvée Charriage 2016
CHF 49.00

La Tour du Bon Rouge Saint Ferréol 2011
AOC Bandol
CHF 56.00

Gros'Noré Rouge Cuvée Antoinette 2011
AOC Bandol
CHF 65.00





Bandol Vins & Comestibles

**20% auf
neue Weine**

Nutzen Sie unseren Einführungsrabatt
auf alle Neuheiten im Sortiment.
Nur bis zum **31. Dezember!**

→ Jetzt auf bandol.ch

 bandol.ch

 [bandol.vins.comestibles](https://www.facebook.com/bandol.vins.comestibles)

 [bandolvins](https://www.instagram.com/bandolvins)

 [bandolvins](https://twitter.com/bandolvins)

Herausgeber: Bandol Vins & Comestibles GmbH, www.bandol.ch

Konzept, Inhalt und Design: Sergeant AG, Zürich

©Bandol Vins & Comestibles GmbH