

# CLOS DE TRIAS



## Ventoux Blanc Clos de Trias

Goldgelb fließt dieser besondere Weißwein ins Glas. Es ist ein cremiger, butterweicher Wein mit Tiefe und einem enormen Volumen gelber Fruchtaromen. Trocken mit langem Abgang.

Kein Wein für lauschige Sommernachmittage, sondern ein flüssiger Begleiter für aromareiche, würzige Speisen. Zu diesem Wein passt ein kräftig gewürztes Perlhuhn genauso wie ein indisches Curry. Even empfiehlt außerdem gebratenes Kalbfleisch und Käse dazu.

Rebsorten:	82 % Grenache blanc, 15-20 % Clairette
Anbaugebiet:	AOC/AOP Ventoux
Boden:	Muschelkalk, Quarzsand, Mergelkalkstein
Ausbau:	12-24 h Schalenkontakt, anschließend 24 Monate im Fass ohne Schönung und Filtration abgefüllt
Spontanvergärung:	Ja
Verschluss:	Naturkorken
Genuss:	Dekantieren empfohlen, bei 10-12 °C Trinktemperatur servieren
Trinkreife:	sofort trinkreif
Aufbewahrung:	2020-2025
Alkoholgehalt:	13 Vol %
Produktionsmenge p. a.:	2.500 Flaschen
Produktionsmenge p. ha:	25 hl/ha
Flaschengrößen:	750 ml



# CLOS DE TRIAS



Der Winzer: Even Bakke

Even Andreas Bakke, geboren in Colorado, aufgewachsen in USA und Norwegen, hat 14 Weinlesen in Kalifornien z. B. bei Matanzas Creek und Landmark begleitet und als Winemaker geleitet, bis er 2007 nach 3-jähriger Suche mit seinem eigenen Weingut in der Provence startete. Während er in Kalifornien alle technischen Werkzeuge für die Weinherstellung zur Verfügung hatte, setzt er in seinem eigenen Weingut die Überzeugung um, dass guter Wein keine Technik benötigt. Even folgt seiner Experimentierfreudigkeit, Intuition und Erfahrung.

## Das Weingut: CLOS DE TRIAS

Am Fuße des Mont Ventoux, bekannt bei ambitionierten Radfahrern und Fans der Tour de France, liegen die ca. 20 h des Weingutes mit teilweise sehr alten, 80 Jahre alten Rebstöcken auf 300-500 m Höhe auf Trias-Boden. Das Weingut wurde bis zur Übernahme durch Even A. Bakke im Jahr 2007 konventionell von Genossenschaftswinzern bewirtschaftet. Die biodynamische Umstellung ist seit 2012 abgeschlossen und mit dem Siegel der EG Öko-Verordnung 834/2007 anerkannt.



Die Trauben werden per Handlese geerntet und manuell am Sortiertisch nachsortiert; die Lese erfolgt ausschließlich am Vormittag, die Trauben werden mal mit, mal ohne Stiele und Stengel gekeltert.

Clos de Trias hat sich innerhalb kurzer Zeit zu einem der besten Betriebe an der Südrhone etabliert.

