

CLOS DE TRIAS



Ventoux Rouge Clos de Trias

Die Provence in rubinroter, flüssiger Form! Ein süßer, samtig-weicher, saftiger, fruchtiger und trockener Rotwein mit viel Schmelz. Leicht und fein daher kommend trotz des Alkoholgehaltes. Langer Abgang und mittlere, weiche Tannine. Ein tiefgründiger Begleiter, der genauso zu lauen Sommerabenden wie zu kühlen Abenden am lauschigen Kaminfeuer schmeckt. Passt hervorragend zu rotem Fleisch und den typischen Kräutern der Provence: Thymian, Rosmarin, ... Die Empfehlung von Evens norwegischer Familie: Trinkt den Wein auch zu Fisch mit weißem Fleisch, z. B. Kabeljau.

Rebsorten:	80 % Grenache noir, 5-10 % Syrah, 2-6 % Cincault, 2-6 % Carignan
Anbaugbiet:	AOC/AOP Ventoux
Boden:	Muschelkalk, Quarzsand, Mergelkalkstein
Ausbau:	In Tanks ausgebaut; ohne Schönung und Filtration abgefüllt
Spontanvergärung:	Ja
Verschluss:	Naturkorken
Genuss:	Dekantieren empfohlen, bei 16-18 °C Trinktemperatur servieren
Trinkreife:	sofort trinkreif
Aufbewahrung:	2020-2025
Alkoholgehalt:	14,5 Vol %
Produktionsmenge p. a.:	45.000 Flaschen
Produktionsmenge p. ha:	25 hl/ha
Flaschengrößen:	750 ml, 1.500 ml Magnum



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.

