



2013

## Ventoux »Clos de Trias«

### Clos de Trias

Der legendäre Rote von »Clos de Trias«. Wein vom Mont Ventoux, dem berühmten Hausberg der Südrhône. Hier widmet sich Biowinzer Even Bakke, ein baumlanger Hüner mit Wurzeln in Norwegen und jahrelanger Weinerfahrung in Kalifornien, als eigenwilliger Einzelgänger ursprünglich wilden, maximal natürlich inspirierten Weinen. In seiner Weinbereitung folgt er weniger Rezepten, als seiner Intuition, seinem Gefühl und seiner Erfahrung. Entsprechend persönlich fallen seine Weine aus.

Clos de Trias ist wild, dicht und mundfüllend charaktervoll. Mit ihm hat sich Even Bakke einen Namen gemacht in der großen weiten Welt der Rebsorte Grenache. Von diesem Wein produziert er die meisten Flaschen. Reife Grenache mit einem Hauch Syrah, Carignan und Cinsault. Handgelesen, am Sortiertisch sorgfältig nachsortiert, mal mit, mal ohne Stiele und Stengel gekeltert, und stets ohne Eingriffe spontan vergoren in gebrauchten großen Holzfässern oder alten Betontanks. Seriöses Handwerk, mit dem der Quereinsteiger avantgardistisch ursprüngliche südfranzösische »Natural wines« produziert. Provokant eigenwillig, unfiltriert, ungeschönt und nur minimal geschwefelt. Kraftvoll deftig spült der Wein seine dichtgewirkten Gerbstoff-Wogen auf die Zunge. Samtige Fülle in bäuerlich natürlicher Schönheit. Mutig ungeschminkt und nackig reflektiert er seine wilde Herkunft vom Fuße des berühmten Mont Ventoux. Im Duft erinnert er ätherisch an Menthol, schwarze Oliven und Kräuter der Provence, man ahnt warme Sommerkräuter und erfreut sich an rustikaler Natürlichkeit, belebend unerzogen, »sauvage«, wie der Franzose sagt, und voll praller Lebensfreude und Persönlichkeit. Ein Wein wie sein Winzer.

Alkohol: 14,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2021+  
Restzucker: 1,1 g/l  
Anbau: Biodynamisch  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Trias | Jurakalk  
Besonderes: Minimal geschwefelt  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Nein  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,53

0,75l

**13,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

FRH13040



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)