



2016

Ventoux Blanc »Clos de Trias«

Clos de Trias

Zeit ist für Even Bakke einer der wichtigsten Qualitätsfaktoren im Wein. Er erntete die 75% Grenache Blanc und 25 % Clairette dieser Cuvée, die von 30 und über 60 Jahre alten Reben auf einem Kalkplateau am Fuße des Mont Ventoux stammen, kerngesund von Hand, selektionierte sie sorgfältig vor der Kelter und vergor dann einen Teil spontan in 700-Liter-Holzfässern, den anderen Teil spontan im Edelstahltank. Eine gewisse Standzeit auf der Maische sorgt für herbe Phenolik am Gaumen, die spontanen Hefen stehen für ein breites, rundes Mundgefühl und geschwefelt wurde der Wein erst im Mai des auf die Lese folgenden Monats. Weißwein mit Zeit.

Anders als moderne kaltvergorene Weißweine beweist dieser Naturbursche exzentrisch eigenständigen Herkunftscharakter. Voluminös und säurearm präsentiert er sich im Mundgefühl. Die Grenache Blanc besorgt den typischen Hauch von Bienenwachsaromen und die Clairette konterkariert die Fülle im Mund mit mineralischer Frische in filigraner Säureader. Der Wein braucht Luft im Glas. Dann entfaltet er attraktive Birnen- und Quitten-aromen, wirkt herblich, duftet aber zugleich frech nach Frühlingsblüten. Ein typisch südländischer Weißwein, der vor Charakter strotzt. Mild in der Säure, füllig im Mund, weich und physisch herb in der Wirkung. Ungewohnt für uns Nordländer. Zu Fisch- und Geflügelgerichten sowie hochwertiger Veggiesküche und weichen Rohmilchkäse der passende Begleiter. Mutig ungeschminkt und provozierend natürlich. Nur limitiert verfügbar, maximal 3 Fl. pro Kunde. Pardon!

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022
Restzucker: 0,9 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Aus Umstellung auf Demeter®
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,4

0,75l

22,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FRH16043



www.weinhalle.de