

# Vinoplevelser

## 2013 Ventoux Rouge

Clos de Trias



Mont Ventoux. Det Skaldede Bjerg. Det er svært at tænke ordene uden af høre Jørgen Leth for sit indre øre. Her har ikke kun en giftig nedkørsel og stramt klædte cykelryttere hjemme. Her for foden ligger også Clos de Trias med vinstokke, der er over 80 år gamle. De ligger i en fantastisk terroir mellem 300-500 meter over havets overflade. Det er ikke lige her, at man regner med at møde en vinproducerende, norsk amerikaner. Men her er han, Even Andreas Bakke, som er totalt dedikeret til vin. Bakke producerer økologisk, han spontangærer sin vin og temperaturkontrollerer den ikke - han er en ægte, kompromisløs ildsjæl.

**Leverandør**  
Clos de Trias

**Land**  
Frankrig

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
80% Grenache Noir  
5-10% Syrah  
2-6% Carignan  
2-6% Cinsault

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Old World Syrah

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Bøf (på grillen)  
Hyggevin

**Smagekommentarer**  
Fyldig og forførende - en dame med lidt kurver i antræk af rød og lilla. Det er Grenache, der dominerer, mens Syrah, Cinsault og Carignan løfter det samlede billede. Du får brombær, blåbær, hindbær, blomster, en smule anis og Herbes de Provence i smag og aroma i en kompleks vin, der sagtens kan konkurrere med vine fra langt dyrere adresser.

**Alkohol**  
13,30%

**Protype**  
Kork



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN