

Vinoplevelser

2012 Vieilles Vignes

Clos de Trias



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

Leverandør
Clos de Trias

Land
Frankrig

Type/Farve
Rødvin

Drue
90% Grenache Noir
0-4% Syrah
0-5% Carignan
0-5% Cinsault

Fadlagring
Egetræsfade

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Old World Syrah

Serveringsforslag
Mørkt kød
Bøf (på grillen)

Smagekommentarer
Flot, mørk og rubinrød i glasset med en kompleks aroma af mørke frugter som blommer og brombær, hint af lakrids og sorte olives. Tanninerne er flot integrerede og igen balancerede, inden den lange eftersmag stjæler showet.

Alkohol
13,30%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN