



WEIN AM LIMIT

WEINABO

JUNI 2019

Liebe WaL-Abonnenten,

Ihr haltet unser erstes Weinabo-Paket in den Händen! Wir haben uns zur Premiere gleich für drei Flaschen eines Weines entschieden. Aus gutem Grund, denn wir sind von der gebotenen Qualität restlos begeistert. Der Wein ist gerade erst gefüllt und nach 6 Jahren im Fass perfekt gereift und seine Geschichte ist faszinierend.

Even Andreas Bakke ist in Norwegen und Colorado aufgewachsen. Sein Handwerk hat er in Kalifornien (u. a. Matanzas Creek und Landmark Vineyards) gelernt und ist der Liebe wegen am mystischen Berg der Provence, dem Mont Ventoux, gelandet. Es sind die alten Weinberge auf 300 – 500 Meter Höhe, der kalkige Trias-Boden und das besondere Klima, die seine Intuition, Erfahrung und Experimentierfreude fordern.

Aller Anfang ist schwer und die 20 Hektar Weinberge, die er 2007 von der örtlichen Genossenschaft übernahm, waren in schlechtem Zustand. Er begann sofort mit der Umstellung auf biodynamischen Anbau und wurde 2012 zertifiziert. Auf diesem Weingut wird nur von Hand gelesen und einige Partien mit Stielen und Stengeln spontan vergoren. Even setzt auf den Faktor Mensch, geringe Erträge, gesunde Böden, ausreichend Zeit und nicht auf Technik.

Der **2012er CLOS DE TRIAS VIEILLES VIGNES** ist jetzt in perfekter Trinklaune, und Ihr müsst ihn am besten 1 – 2 Stunden vorab karaffieren. Dies hat einen positiven Effekt auf sein Bukett. Aber bitte nicht zu warm werden lassen und ihn bei 16° C ins bauchige Burgunderglas füllen. Die Grenache Reben (90%) sind uralte, irgendwo zwischen 65 – 90 Jahre alt. Nach einer sehr langen Mazerationszeit von 4 – 7 Wochen reifte der Wein in großen gebrauchten Holzfässern (< 300 Liter) und wurde ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Dies ist ein Wein, der einen Gastgeber großzügig aussehen lässt und seine Gäste nicht brüskiert oder überfordert.

Mich erinnert er an einen sehr guten Châteauneuf-du-Pâpe, allerdings gefällt er mir fast besser als die meisten Weine aus dieser berühmten Renommier-Appellation. Wahrscheinlich liegt es an dem besonderen Platz dieser hochgelegenen Lage zwischen den Bergkämmen der Dentelles de Montmirail und dem Mont Ventoux. Von diesem köstlichen Stoff gab es leider nur 3.500 Flaschen. Wie immer gilt, alles Besondere ist eben limitiert.



Rebsorten _____

90% Grenache noir
10% Syrah, Carignan, Cinsault

Anbaugbiet _____

AOC/AOP Ventoux

Boden _____

Muschelkalk, Quarzsand,
Mergelkalkstein

Ausbau _____

In Fässern ausgebaut;
ohne Schöpfung und Filtration
abgefüllt; spontanvergoren

Lagerfähigkeit _____

5 – 10 Jahre

Alkoholgehalt _____

15,5 Vol.-%

Dekantieren/Karaffieren _____

ja

Empfohlene Trinktemperatur _____

16° C

Empfohlenes Glas _____

Bordeauxglas, Universalglass

Zusatzstoffe _____

Enthält Sulfite



Wir wünschen Euch eine
Menge Spaß damit.

Hendrik & das WaL-Abo-Team

