

# 2017 BASTION DE LA LUNA

## FORJAS DEL SALNÉS - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Diese Blend aus 45-90 Jahre alten Reben, der lokalen Sorten Caiño, Loureiro und Espadeiro ist der frisch-würzige Einstieg in die saftigen Rotweine Galiziens. "Rodri" vergärt den Most spontan und ohne Temperaturkontrolle nach einer 15-tägigen Mazerationszeit. Ein Jahr Reifung in gebrauchten französischen Barriques und Tonneaux-Fässern. Herbe, pfeffrige kühle, saftige und mineralische Frische. Das ist purer Trinkfluss. Perfekt zu einem feinen Krustentierreis. 1900 Flaschen

<b>Region</b> Rías Baixas	<b>Appellation</b> Rías Baixas D.O.	<b>Klima</b> Gemäßigt, kühl, atlantisch	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 14-16°
<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Boden</b> Granit	<b>Höhe über N.N.</b> 10 - 100 Meter	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<b>Rebsorte</b> Caiño, Espadeiro, Loureiro	<b>Ausbau</b> 1 Jahr in gebrauchten, franz. Eichenfässern und Tonneaux	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Internationale Bewertungen</b>	<b>Restzucker</b>



Wer im spanischen Weinbau von „Rodri“ spricht, der weiß sofort, wer damit gemeint ist. Rodrigo Méndez aka „Rodri“ ist eine passionierte Lichtgestalt der tief mit seiner Heimat, der galizischen D.O. Rias Baixas, verwurzelt ist. Das raue, atlantische Klima und die harten Granitböden lassen in Galizien elegante, saftige Weine wachsen. Das Konzept von Forjas del Salnés ist klar umrissen, irgendwie einfach, aber nur mit bester Kenntnis der Region umzusetzen. Sehr alte, teilweise verwilderte Weingärten, keine Zusätze oder Eingriffe, Spontanvergärung mit geringer Temperaturkontrolle und Reifung in Fuderfässern. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.