

2016 GOLIARDO ESPADEIRO

FORJAS DEL SALNÉS - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Aus einem 45 Jahre alten 0,5 Hektar großen Weingarten stammt dieser robust-frische Rotwein. Spontan im großen Fuderfass aus französischer Eiche ohne Temperaturkontrolle vergoren, danach ein Jahr in gebrauchten französischen Barriques und 500 Liter Tonneaux gereift. Dunkle Farbe, säurebetont, finessenreich und elegant. Authentischer und eigenständiger geht es nicht für Galizien. Man schmeckt fast die kühle Meeresbrise im Glas. 1200 Flaschen

Region Rías Baixas	Appellation Rías Baixas D.O.	Klima atlantisch, gemäßigt, kühl	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°
Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Boden Granit, Sand	Höhe über N.N. 10 - 100 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Rebsorte Espadeiro	Ausbau 12 Monate in gebrauchten franz. Barriques und 500 Liter Tonneaux	Alkoholgehalt 12%	Internationale Bewertungen 93+ P. eRobertParker	Restzucker



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 weiterlesen.