

2019 O Raio da Vella - Espadeiro

RODRIGO MÉNDEZ - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Der Dritte im Bunde ist ein weiterer Roter aus der Einzellag "O Raio da Vella". In kleine Kisten handgelesen, vergoren und ausgebaut in gebrauchtem Holz. Nach der Gärung erfolgt allerdings kein biologischer Säureabbau, wie bei den meisten Rotweinen. Aber er bleibt 11 Monate auf der Feinhefe, was dem Wein seine spitzen Ecken nimmt. Somit passt die Frische klasse zum atlantischen Charakter des Weines. Dunkle Farbe, säurebetont, finessenreich und elegant. Authentischer und eigenständiger geht es nicht für Galizien. Man schmeckt fast die kühle Meeresbrise im Glas. Macht tatsächlich auch leicht gekühlt richtig Freude und zu gegrilltem Fisch mit Gemüse. Aber auch klasse zu mexikanischem Hähnchen mit Mole.

Rebsorte Espadeiro	Region Rías Baixas	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 12-15°	Internationale Bewertungen
Klima Gemäßigt, kühl, atlantisch	Appellation DO Rías Baixas	Säure 7,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Lehm, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Bodegas Forjas del Salnés, S.L., Cambados, Pontevedra, España, R.E.N.º 41043 PO
Höhe über N.N. 60 Meter	Ausbau 11 Monate auf der Feinhefe im Fuder	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Kork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Rodrigo Méndez ist ein brillanter Winzer und gehört zu den passioniertesten Erzeugern, wenn es um die Sorte Albariño im galizischen Rías Baixas geht. Seine herb-frischen Rotweine sind eine Klasse für sich und unerreicht. Rodris kompromissloser Stil, der keine malolaktische Gärung vorsieht und im großen wie im kleinen Holzfass legendäre Ergebnisse erzielt, sind nur einige Charakterzüge seiner strahlend schönen Gewächse. Für diese Range an ausgesuchten Parzellenweinen nimmt er ausschließlich Weine aus dem Dorf Meano, teils aus uralten Reben, teils aus neuen Pflanzungen, die er biologisch bewirtschaftet. Im feucht-maritimen Klima der Rías Baixas bedeutet dies einen sehr hohen Aufwand.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.