

2020 Goliardo A Telleira

FORJAS DEL SALNÉS - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Das Albariño Glanzstück von Forjas del Salnés in Sachen Kraft und Finesse. Diese in 1973 gepflanzte, nur 0,4 Hektar große Einzellage mit südlicher Orientierung und sandigem Boden produziert seit Jahren einen einzigartigen weichen, runden Stil. Ohne Temperaturkontrolle und spontan vergoren in gebrauchten französischen Halbfudern (500 Liter) ausgebaut. 12 Monate auf der Feinhefe gereift ohne malolaktische Gärung und Bâtonnage. Straff, linear, reife süße Limone und mit einem puristisch anmutenden Bukett (Feuerstein), das auch an sehr gute Burgunder denken lässt. Im September 2021 abgefüllt. Dazu "Mejillones fritos turcos con salsa" (gebratene Miesmuscheln in scharfer Soße) oder gebratene Jakobsmuscheln mit Petersilie und Schalottenbutter. Einfach groß!

Rebsorte Albariño	Region Rías Baixas	Restzucker 2,6 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-12°	Internationale Bewertungen 95 P. Luis Gutiérrez (Robert Parker Wine Advocate)
Klima atlantisch, gemäßigt, kühl	Appellation DO Rías Baixas	Säure 9,53 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Granit, Lehm, Sand	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Bodegas Forjas del Salnés, S.L., Cambados, Pontevedra, España, R.E.N.º 41043 PO
Höhe über N.N. 0 Meter	Ausbau 12 Monate in gebrauchten franz. 500l Fässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



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.