

2018 GOLIARDO "ESPADEIRO"

FORJAS DEL SALNÉS - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Aus einem 50 Jahre alten 0,5 Hektar großen Weingarten stammt dieser robust-frische Rotwein. Die Trauben wurden komplett entrappt und mazerierten 24 Tage auf der Maische. Spontan in Edelstahltanks ohne Temperaturkontrolle vergoren, danach ein Jahr in gebrauchten französischen Barriques und 500 Liter Tonneau gereift. Dort fand auch der BSA statt. Dunkle Farbe, säurebetont, finessenreich und elegant. Authentischer und eigenständiger geht es nicht für Galizien. Man schemckt fast die kühle Meeresbrise im Glas.

Rebsorte Espadeiro	Region Rías Baixas	Restzucker 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima atlantisch, gemäßigt, kühl	Appellation Rías Baixas DO	Gesamtsäure 6,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15
Boden Granit, Sand, Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Bodegas Forjas del Salnés, S.L., Cambados, Pontevedra, España, R.E.N.° 41043 PO
Höhe über N.N. 10 Meter	Ausbau 12 Monate in gebrauchten franz. Barriques und 500 Liter Tonneaux	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Kork	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.