

# 2020 Goliardo Tintos de Mar

## FORJAS DEL SALNÉS - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Man mag kaum glauben, dass sich hinter der recht dunklen Fassade ein so feiner, leichter Wein verbirgt. Das Team um Rodri Méndez ist einfach genial und arbeitet mit einer Präzision, die ihresgleichen sucht. Vor allem der Fassausbau in unterschiedlichen Gebinden aus gebrauchten Tonneaux und einem 1500 Liter Fuderfass wurde weiter verfeinert. In der Subregion O Rosal liegen die 45 bis 90 Jahre alten Weinberge, bestockt mit einheimischen Sorten. Mehr als die Hälfte der Cuvée besteht aus Caiño (55%), dann folgen 25% Loureiro, 10% Espadeiro und 10% der dunklen Sousón. Das gesamte Lesegut wird entrappt und jede Rebsorte vorerst einzelnen ausgebaut. 3-wöchige Maischestandzeit in offenen Gärständen mit gelegentlichem sanftem Überswallen des Tresterkuchens. Spontangärung und eine 13-monatige Reifung im gebrauchten Holz folgen. Geblendet wurde erst im Dezember 2021, bevor er im Januar 2022 gefüllt wurde. Brillant, frisch, leicht aromatisch, irgendwo zwischen Cabernet Franc und Pinot Noir. Extrem saftig, rotfruchtig, mit einer Handvoll getrockneter Kräuter und einem Hauch Minze. Die feine Säure summt unbeirrt, fast unbemerkt, wie eine Hummel auf der Suche nach Nektar. Knochentrocken und mit herrlichem Crunch. Nirgendwo auf der Welt gibt es etwas Vergleichbares. Die Pionierzeit ist vorbei, dieser Stoff ist im Establishment des Weintrinkens angekommen.

<b>Rebsorte</b> Caiño, Espadeiro, Loureiro, Sousón	<b>Region</b> Rías Baixas	<b>Restzucker</b> 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 14-16°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Gemäßiggt, kühl, atlantisch	<b>Appellation</b> DO Rías Baixas	<b>Säure</b> 6,29 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 2 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Caolín (weisser Lehm), Granit, Sand	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Bodegas Forjas del Salnés, S.L., Cambados, Pontevedra, España, R.E.N.º 41043 PO
<b>Höhe über N.N.</b> 10 - 50 Meter	<b>Ausbau</b> 13 Monate in 15 hl Fuder und 500l Tonneau (kein neues Holz)	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.