WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2017 LEIRANA ALBARIÑO

FORJAS DEL SALNÉS - RÍAS BAIXAS, SPANIEN

Der Leirana ist die stahltankvergorene und 6 Monate auf der Feinhefe gereifte Visitenkarte des Hauses. Für mehr Struktur und Schmelz wurden 20% des Weines in französischen Fuderfässern ausgebaut. Er stammt aus 7 unterschiedlichen, insgesamt 5 Hektar umfassenden Weingärten, die zwischen 1952-1982 (die ältesten sind 90 Jahre alt) gepflanzt wurden. Im Schnitt sind diese ca. 40 Jahre alt. Im Gegensatz zu den meisten Albariños macht der "Leirana" keine malolaktische Vergärung, sondern die saftig-frische Äpfelsäure bleibt erhalten. Knochentrocken und mineralisch, er öffnet sich gerade. Nichts für Sissys! Ca. 30.000 Flaschen Jahresproduktion.

Region Rías Baixas	**Appellation** Rias Baicas D.O.	**Klima** Gemäßigt, kühl, atlantisch	**Dekantieren / Karaffieren** Nein	**Empfohlene Trinktemperatur** 9-12°
Empfohlenes Glas Bordeauxglas	**Boden** Granit, Sand	**Höhe uber N.N.** 10 - 100 Meter	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Lagerfähigkeit** 0 bis 5
Rebsorte Albariño	**Ausbau** 6 Monate davon 80% im Edelstahltank und 20% im gebrauchten franz. Fuderfass	**Alkoholgehalt** 12,5%	**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.