

2021 O Raio da Vella - Albariño

RODRIGO MÉNDEZ - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Lebendig und frisch zeigt er sich, wie der Weinberg, aus welchem das Lesegut stammt. Dieser liegt nah am Meer. Zusammen mit dem befreundeten Winzer Carlos Pazos hat Rodri Méndez den Weinberg vor etwa 11 Jahren gepflanzt. Die Besonderheit dieses Weinbergs ist definitiv der Boden. Er besteht aus Kaolin (Lehm) und weißem Ton und befindet sich gerade einmal zehn Meter entfernt vom Atlantik. Dort wachsen unter anderem die Trauben für diesen Albariño, die in einem 1500 Liter Eichenfuder ausgebaut wurde und für 12 Monate reifen durfte. Würzig und leicht balsamisch, im Mund frisch, mineralisch, ausgeglichen, mit einem leicht salzigen Abgang. Geht wunderbar zu Paella oder einem Risotto.

Rebsorte Albariño	Region Rías Baixas	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Gemäßigt, kühl, atlantisch	Appellation DO Rías Baixas	Säure 8,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Bodegas Forjas del Salnés, S.L., Cambados, Pontevedra, España, R.E.N.° 41043 PO
Höhe über N.N. 60 Meter	Ausbau 12 Monate im 1500l Eichenfuder	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.