

2020 Sálvora

RODRIGO MÉNDEZ - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Der Sálvora war die Essenz der ersten Jahrgänge des Leirana, des wichtigsten Albariño von Forjas del Salnes. Gleichzeitig ist es der Name einer Insel im Archipel vor Rías Baixas. Es ist eine 0,3 Hektar große Parzelle in Meaño, direkt neben dem Gemüsegarten von Rodris Eltern. 115 Jahre alte, wurzelechte Reben, ergeben durch und durch salzig schmeckende Weine. Der Boden hat einen hohen Anteil an Kalk, dessen Terroir krass und klar herausgearbeitet wurde. Ein betörender Duft von Zitrusfrüchten und Kräutern liegt in der Nase. Herrlich lang und intensiv. Der Sálvora wurde ohne Temperaturkontrolle spontan in 600 und 700 Liter fassenden Fudern ohne Temperaturkontrolle, ohne biologischen Säureabbau und ohne Bâtonnage. Großartiger Wein aus einem anspruchsvollen Jahrgang.

Rebsorte Albariño	Region Rías Baixas	Restzucker 2,9 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen 96 P. Luis Gutiérrez (Robert Parker Wine Advocate)
Klima maritim mit atlantischem Einfluss	Appellation DO Rias Baixas	Säure 9,34 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Granit, Kalkstein, Sand	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch Bodegas y Viñedos Rodrigo Méndez, Campados, Pontevedra, España
Höhe über N.N. 80 Meter	Ausbau 11 Monate in gebrauchten 600l und 700l Holzfässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Naturkork	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 Meaño, 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.