

# 2018 FINCA GENOVEVA CAIÑO

## FORJAS DEL SALNÉS - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Wenn man so will ist der Finca Genoveva das rote Flaggschiff der gesamten Range. Er stammt aus einem etwas weiter landeinwärts gelegenen Weingarten der von Senora Lolas Mutter, Genoveva, gehegt und gepflegt wurde. Die Reben sind im Schnitt 150 Jahre alt und ein kleiner Teil der ummauerten Parzelle ist sogar 200 Jahre alt. Klassische Vergärung im offenen Bottich mit enrappten Beeren, Spontangärung und Reifung für 13 Monate in einem alten französischen Fuderfass mit 1500 Liter. Ein echter Terroirwein mit erdigen Noten, roter Paprika, getrockneten Kräutern in der Nase und einem rotfruchtigen Bukett was an feinsten Cabernet Franc von der Loire denken lässt. Sehr ausgewogen, saturiert, dicht und vollgepackt mit DNA, aber niemals schwer. Er schwebt über die Zunge und spielt in den höchsten Tönen. Verrückter Stoff zum abheben oder einfach um mit beiden Beinen auf der Erde zu bleiben. 2000 Flaschen für die Welt.

<b>Rebsorte</b> Caiño	<b>Region</b> Rías Baixas	<b>Restzucker</b> 2,2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b> 96 P. Robert Parker Wine Advocate
<b>Klima</b> atlantisch, gemäßigt, kühl	<b>Appellation</b> Rías Baixas DO	<b>Gesamtsäure</b> 6,7 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<b>Boden</b> Granit	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<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> 60 Meter	<b>Ausbau</b> 13 Monate in gebrauchten franz. 1500 Liter Fudern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Kork	<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.