

GOLIARDO CAIÑO

FORJAS DEL SALNÉS - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Aus einem 50 Jahre alten 1 Hektar großen Weingarten stammt dieser aromatische, delikate Rotwein. Das Bukett ist mineralisch, pfeffrig und mit einem floralen Touch ausgestattet. So eine Art burgundischer Galizier der mit Nordrhône gekreuzt wurde. Spontan im großen Fuderfass aus französischer Eiche ohne Temperaturkontrolle vergoren. 30% der Dolden mit Stielen und Stengeln und 70% entbeert. 15 Tage Mazerationszeit. Danach ein Jahr in gebrauchten französischen Barriques und 500 Liter Tonneaux gereift. Diese Sorte gibt es in vielen unterschiedlichen Varianten, aber hat durchaus jahrzehntelanges Reifepotential. 3000 Flaschen

ANBAUGEBIET Rías Baixas	CHARAKTER Frisch, würzig, saftig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 15 - 20 Jahre
APPELLATION Rías Baixas D.O.	HÖHE ÜBER NN 10 - 100 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Bodegas Forjas del Salnés, S.L., Cambados, Pontevedra, España, R.E.N.º 41043 PO	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Gemäßigt, atlantisch	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION 15 Tage Mazeration, 30% Ganze Trauben, natürliche Fermentation im franz. Fuder	KARAFFIEREN Ja
BODEN Granit und Sand	REBSORTE Caiño	AUSBAU 12 Monate in gebrauchten, franz. 225l und 500l Fässern. Mit malolaktischer Gärung	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14 - 16°C



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. Rías Baixas, verwurzelt ist. Die größte Inspiration sich intensiver mit dem Wein zu beschäftigen stammt vom genialen „König der Menciatraube“, Raul Perez, aus dem Bierzo. Mit ihm zusammen als Kellermeister startete er im Jahr 2005 die junge Bodega, und kelterte den Erfolgs-Albariño „Sketch“ für das gleichnamige berühmte Londoner Restaurant. Während Raul sich für holzfassvergorene Albariño interessierte, ging „Rodri“ noch einen Schritt weiter...

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.