

2021 Sálvora

RODRIGO MÉNDEZ - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Es ist überwältigend, wie rein und subtil ein Wein aus über 115 Jahre alten Reben sein kann. Lebendig, frisch, mineralisch und klar strukturiert. Viel Potenzial, um noch einige Zeit im Keller zu verschwinden. Knapp 0,3 Hektar sind es, die Rodrigo in Meaño, direkt neben dem elterlichen Gemüsegarten anbaut. Er ist definitiv noch jung und zart, mit feinen Noten von Zitrusfrüchten, Gewürzen, leicht salzig und trotz alledem auf eine ganz eigene Art tief und üppig. Passt deshalb großartig zu Fischfondue. Der Sálvora wurde ohne Temperaturkontrolle spontan in 600 und 700 Liter fassenden Fudern ohne Temperaturkontrolle, ohne biologischen Säureabbau und ohne Bättonnage.

Rebsorte Albariño	Region Rías Baixas	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima maritim mit atlantischem Einfluss	Appellation DO Rias Baixas	Säure 8,8 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 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.