

2018 GOLIARDO TINTOS DEL MAR

FORJAS DEL SALNÉS - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Der legitime Nachfolger des Bastion de la Luna heißt Goliardo, er ist weiterhin die selbe Blend aus einheimischen Sorten Caiño (65%), Loureiro (15%), Espadeiro (10%) und der dunklen Sousón (10%) aus der Subregion O Rosal. Die jüngsten Weingärten sind 45 Jahre, die ältesten 90 Jahre alt und die Reben wachsen auf Sand und verwittertem Granit. Spontan vergoren, komplett entrappt, separater Ausbau der Reben. Man könnte meinen, dass der neue Name nur des Königs neue Kleider sind. Aber das Team um Rodri Mendez ist einfach genial und arbeitet mit einer Präzision die ihres gleichen sucht. Vor allem der Fassausbau in unterschiedlichen Gebinden aus gebrauchten Barriques, Tonneau und einem 1500 Liter Fuderfass wurde weiter verfeinert. Brillant, frisch, leicht aromatisch, irgendwo bei Cabernet Franc und von der Delikatesse her wie Pinot Noir, extrem saftig, Kräuterwürze, rotfruchtig, ein Hauch Minze, delikat, fein und mit einer feinen Säure. Knochentrocken und mit einem herrlichen Crunch. Nirgendwo auf der Welt gibt es etwas vergleichbares und die Rotweine direkt von der Küste sind akribisch ausgebaut und durch einen selbstbewußten Charakter geprägt. Die Pionierzeiten sind vorbei, dieser Stoff ist im Establishment des Weintrinkens angekommen. Leider nur 6000 Flaschen

Rebsorte Caiño, Espadeiro, Loureiro, Sousón	Region Rías Baixas	Restzucker 2,2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen 93 P. Robert Parker Wine Advocate
Klima Gemäßigt, kühl, atlantisch	Appellation Rías Baixas DO	Gesamtsäure 6,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Granit, Sand	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Bodegas Forjas del Salnés, S.L., Cambados, Pontevedra, España, R.E.N.º 41043 PO
Höhe über N.N. 10 - 50 Meter	Ausbau 1 Jahr in gebrauchten, franz. Barrique- und Tonneaufässern und einem 1500l Fuder	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Kork	Importiert durch 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 weiterlesen.