

# 2021 Goliardo A Telleira

## FORJAS DEL SALNE?S - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Wenn es um Kraft und Finesse geht, ist dieser Albariño das Glanzstück. Rodri Méndez zeigt der Welt damit eindrucksvoll, wie viel Potenzial Weine aus Rías Baixas haben können. In der Parzelle "A Telleira" wachsen die Reben seit 50 Jahren mehr oder weniger auf purem Sand, versetzt mit Granit und Kiesel. Die Stilistik des Weinberges ist einzigartig weich und rund. Um den Ausdruck der 0,4 Hektar kleinen Parzelle so gut wie möglich in die Flasche zu bringen, kam hier, wie bei fast allen Weinen der Bodega, das kontrollierte Nichtstun zum Einsatz. Spontan und ohne Gärkühlung wurde in gebrauchten, französischen Halbfudern (500 Liter) aus Most Wein. 11 Monate auf der Feinhefe, ohne Malo und ohne Bâtonnage. Frisch, mineralisch, salzig, helle Früchte, Steinobst, reife Limone, Kräuter, Anis, Fenchel, Ingwer. Die Zeit wird die aktuell jugendliche Säure etwas zähmen und die Nuancen verfeinern. Allerdings können wir diesem Saft schon jetzt nicht widerstehen.

<b>Rebsorte</b> Albariño	<b>Region</b> Rías Baixas	<b>Restzucker</b> 2,78 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 8-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> atlantisch, gemäßigt, kühl	<b>Appellation</b> DO Rías Baixas	<b>Säure</b> 8,6 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Granit, Lehm, Sand	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Bodegas Forjas del Salnés, S.L., Cambados, Pontevedra, España, R.E.N.° 41043 PO
<b>Höhe über N.N.</b> 0 bis 20 Meter	<b>Ausbau</b> 11 Monate in gebrauchten franz. 500l Fässern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> Naturkork	<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.