

# 2018 Goliardo Caiño

## FORJAS DEL SALNÉS - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Eine atlantische Brise weht im Glas. Dieser atlantische Küstenwein aus 60 bis 180 Jahre alten Reben ist ein Monument (auch von Luis Guitierrez / Parker mit 95 Punkten bewertet) aus einem warmen, perfekten Jahr. Pfeffrig, wie ein Bett voller Rosen und Veilchen, Johannisbeeren. Ein balsamisches Feuerwerk. Die Mineralität der sandigen Granitböden ist deutlich herauszuschmecken. Das ist ein Wein, der ohne hohe Alkoholwerte auskommt und dabei enorme Dichte ins Glas liefert. Leicht gekühlt und vorab karaffiert ein Gedicht zu kräftigen Seafood-Gerichten, wie einem Krustentier-Reis oder auch gegrilltem Lamm. Komplett entrappt, spontan vergoren in einem großen Fuderfass und in unterschiedlichen Gebinden von Stockinger, Francois Frères, Radoux und Cadus für ein Jahr gereift. Unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Das sind die ganz hohen Töne des Weinbaus, die Rodrigo Méndez aka "Rodri" hier anstimmt. 2005 startete Rodri die Bodega "Forjas del Salnés" ("Die Schmiede von Salnés"), auch zu Ehren seines Großvaters, einem Schmied aus dem Dörfchen Meaño, der schon damals ein Faible für Weinbau hatte. Rodris Fokus liegt auf den kaum bekannten Rotweinen der Region, die schon sein Großvater anpflanzte und ausbaute. Sehr alte, teilweise verwilderte Weingärten, keine Zusätze oder Eingriffe, Spontanvergärung mit geringer Temperaturkontrolle und Reifung in Fuderfässern und in gebrauchten 300 und 500 Liter Tonneau. Von diesem köstlichen Caiño gibt es nur 3.800 Flaschen.

<b>Rebsorte</b> Caiño	<b>Region</b> Rías Baixas	<b>Restzucker</b> 2,2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 14-16°	<b>Internationale Bewertungen</b> 95 P. Luis Gutiérrez (Robert Parker Wine Advocate)
<b>Klima</b> atlantisch, gemäßigt, kühl	<b>Appellation</b> Rías Baixas DO	<b>Säure</b> 6,8 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Granit, Sand, Weiße Tonerde	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<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> 10 - 60 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate in gebr. franz. Fudern und 500l Tonneau	<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.