

2016 BASTION DE LA LUNA

FORJAS DEL SALNÉS - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Diese Blend aus 45-90 Jahre alten Reben, der lokalen Sorten Caiño, Loureiro und Espadeiro ist der frisch-würzige Einstieg in die saftigen Rotweine Galiziens. "Rodri" vergärt den Most spontan und ohne Temperaturkontrolle nach einer 15-tägigen Mazerationszeit. Ein Jahr Reifung in französischen Barriques und Tonneaux-Fässern. Herbe, kühle, saftige, mineralische Frische. Perfekt zu einem Krustentierreis. 4400 Flaschen

Region Rías Baixas	Appellation Rías Baixas D.O.	Klima Gemäßigt, kühl, atlantisch	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°
Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Boden Granit	Höhe über N.N. 10 - 100 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Rebsorte Caiño, Espadeiro, Loureiro	Ausbau 1 Jahr in gebrauchten, franz. Eichenfässern mit 225, 500 und 600 L Fassungsvermögen	Alkoholgehalt 12%	Internationale Bewertungen 92+ Punkte eRobertPaker	Restzucker



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. 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.