

2021 Cos Pés

FORJAS DEL SALNÉS - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Rodrigo Méndez behandelt hierfür seine Albariño-Trauben wie für einen Rotwein. Mit den Füßen eingemaischt und für mehr als 30 Tage auf den Schalen mazeriert. Daher rührt auch der Name Cos Pés, was so viel wie "mit den Füßen" (con los pies) bedeutet. Man muss Weine zum Glück nicht in verschiedene Schubladen stecken, aber dieser hier wäre was für die mit der Aufschrift "Orangewine". Es ist einer dieser Weine, bei welchem Rechtshänder den linken Ellenbogen auf den Tisch legen und ihren Kopf damit stützen, während man mit riechen und schmecken beschäftigt ist. Dabei will man die Nase kaum mehr aus dem Glas nehmen, so vielschichtig präsentiert sich der Wein. Ein Orangewine der durchaus zu den besten Spaniens zählt. Nach der Gärung reift der Jungwein für acht Monate in gebrauchten 300 und 500 Liter Halbfudern. Elegant, delikat, fruchtig, herb, mineralisch und würzig. Noten von Birne und süßsauren Zitrusfrüchten, mit knackigem Säuregerüst und viel Gripp. Trotz des intensiven Ausbaus ist der Albariño-Charakter deutlich zu spüren.

Rebsorte Albariño	Region Rías Baixas	Restzucker 2,3	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Gemäßigt, kühl, atlantisch	Appellation Vino de España	Säure 7,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Granit, Sand	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Bodegas Forjas del Salnés, S.L., Cambados, Pontevedra, España, R.E.N.º 41043 PO
Höhe über N.N. 40 Meter	Ausbau 8 Monate in gebrauchten 300l und 500l Fässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	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.