

2011 Goliardo Caiño "10 Años en Bodega"

FORJAS DEL SALNÉS - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Aus einem 50 Jahre alten 1 Hektar großen Weingarten stammt dieser aromatische, delikate Rotwein. Das Bukett ist mineralisch, pfeffrig und mit einem floralen Touch ausgestattet. So eine Art burgundischer Galicier der mit Nordrhône gekreuzt wurde. Spontan im großen Fuderfass aus französischer Eiche ohne Temperaturkontrolle vergoren. 30% der Dolden mit Stielen und Stengeln und 70% entbeert. 15 Tage Mazerationszeit. Danach ein Jahr in gebrauchten französischen Barriques und 500 Liter Tonneaux gereift. Diese Sorte gibt es in vielen unterschiedlichen Varianten, aber hat durchaus jahrzehntelanges Reifepotential wie dieser Wein eindrucksvoll zeigt. Nach 10 Jahren auf der Bodega befindet der Caiño sich jetzt in perfekter Trinkreife.

Rebsorte Caiño	Region Rías Baixas	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen 94 P. Robert Parker Wine Advocate
Klima atlantisch, gemäßigt, kühl	Appellation Rías Baixas DO	Säure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Granit, Sand, Weiße Tonerde	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	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 - 60 Meter	Ausbau 12 Monate in gebr. franz. Fudern und 500l Tonneau	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Naturkork	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.