

2020 Leirana

FORJAS DEL SALNÉS - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



"Leirana" ist die stahltankvergorene und 7 Monate auf der Feinhefe gereifte Visitenkarte des Hauses. Für mehr Struktur und Schmelz wurden 20% des Weines in französischen Fuderfässern ausgebaut. Er stammt aus 9 unterschiedlichen, insgesamt 5 Hektar umfassenden Weingärten, die zwischen 1952-1982 (die ältesten sind 90 Jahre alt) gepflanzt wurden. Im Schnitt sind diese ca. 40 Jahre alt. Von Hand gelesen. Im Gegensatz zu den meisten Albariños macht der "Leirana" keine malolaktische Vergärung, sondern die saftig-frische Äpfelsäure bleibt erhalten. Sehr geradlinig und pur. Knochentrocken und mineralisch; nichts für Sissys! 39.000 Flaschen.

Rebsorte Albariño	Region Rías Baixas	Restzucker 1,8 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Gemäßigt, kühl, atlantisch	Appellation Rías Baixas DO	Säure 7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden Granit, Sand	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Universalglas, Weissweinglas	Abgefüllt durch Bodegas Forjas del Salnés, S.L., Cambados, Pontevedra, España, R.E.N.º 41043 PO
Höhe über N.N. 10 - 40 Meter	Ausbau 7 Monate davon 80% im Edelstahltank und 20% im gebrauchten franz. Fuderfass	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.