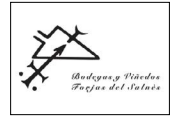


COS PES

FORJAS DEL SALNÉS - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Dieser Cru mit 60 Jahre alten Reben stammt aus einer 0,4 Hektar großen Lage in Meaño. Die ganzen Traubendolden wurden mit Häuten und Stengeln 50 Tage im offenen Stahlgebäude vergoren. Danach reifte der Wein 12 Monate ohne malolaktische Gärung, in 500 Liter Tonneaux, weiter. Weine, die nach dieser Fassung entstehen, werden „Orange Wine“ genannt. Das trifft in diesem Fall von der Aromatik und Art dieses absolut eigenständigen Weines nur partiell zu. So elegant, herb, mineralisch und würzig und der Albariño-Charakter ist trotz des intensiven Ausbaus deutlich zu spüren. 1200 Flasche

ANBAUGEBIET Rías Baixas	CHARAKTER Komplex, herb, fruchtig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 - 10 Jahre
APPELLATION Vino de mesa	HÖHE ÜBER NN 10 - 100 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Bodegas Forjas del Salnés, S.L., Cambados, Pontevedra, España, R.E.N.º 41043 PO	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Gemäßigt, atlantisch	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Ganztraubenpressung, 50 Tage Mazeration, natürliche Fermentation in Edelstahltanks	KARAFFIEREN Nein
BODEN Granit	REBSORTE Albariño	AUSBAU 12 Monate in gebrauchten, franz. 500l Fässern. Ohne malolaktische Fermentation	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9 - 12° C



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. Die größte Inspiration sich intensiver mit dem Wein zu beschäftigen stammt vom genialen „König der Menciatraube“, Raul Perez, aus dem Bierzo. Mit ihm zusammen als Kellermeister startete er im Jahr 2005 die junge Bodega, und kelterte den Erfolgs-Albariño „Sketch“ für das gleichnamige berühmte Londoner Restaurant. Während Raul sich für holzfassvergorene Albariño interessierte, ging „Rodri“ noch einen Schritt weiter...

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.