

2018 Goliardo Loureiro

FORJAS DEL SALNE?S - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Bei diesem Wein fragt man sich zu Recht, warum die rote Rebsorte Loureiro beinahe unter dem Radar verschwunden wäre. Rodri kultiviert die alten, autochthonen Reben ganz in der Nähe des Meeres auf sandigen Böden im berühmten Val do Salnes, dem historisch ältesten Gebiet des Rias Baixas. Aus einem 50 Jahre alten, 0,5 Hektar großen Weingarten stammt dieser robust-frische Rotwein. Nach dreiwöchiger Mazeration spontan in kleinen Edelstahlgebinden vergoren, danach ein Jahr in gebrauchten, französischen Barriques und 500 Liter Tonneau gereift, wo auch der BSA stattfand. Der robusteste und konzentrierteste unter den Rotweinen, immer mit spürbarem Gerbstoff und knackiger Säure. Ausgewogener, frischer und tiefgründiger als der 17er, mit einer feinen Cremigkeit und einer rauchigen Röstnote. Gefüllt im April 2019. 1300 Flaschen

Rebsorte Loureiro	Region Rías Baixas	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen 92 P. Luis Gutiérrez (Robert Parker Wine Advocate)
Klima atlantisch, gemäßigt, kühl	Appellation DO Rías Baixas	Säure 6,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Caolín (weisser Lehm), Granit, Sand	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	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 Meter	Ausbau 12 Monate in gebrauchten Fässern der Kuferei Stockinger	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	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.