

2018 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 Stahlgebilde 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.

Region Rías Baixas	Appellation Vino de Mesa	Klima Gemäßigt, kühl, atlantisch	Dekantieren / Karaffieren Nein	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°
Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Boden Granit	Höhe über N.N. 10 - 100 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Rebsorte Albariño	Ausbau 12 Monate in gebrauchten franz. 500 l Tonneaux Fässern	Alkoholgehalt 13%	Internationale Bewertungen 92 P. Robert Parkers Wine Advocate	Restzucker



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.