

# 2018 GOLIARDO A TELLEIRA

## FORJAS DEL SALNÉS - RÍAS BAIXAS, SPANIEN



Das Albariño Glanzstück von Forjas del Salnés in Sachen Kraft und Finesse. Diese in 1973 gepflanzte nur 0,4 Hektar große Einzellage mit südlicher Orientierung und sandigem Boden produziert seit Jahren einen einzigartigen weichen, runden Stil. Ohne Temperaturkontrolle spontan vergoren in gebrauchten französischen 500L Fässern ausgebaut. 11 Monate gereift ohne malolaktische Gärung und Batonnage. Straff, linear, reife süße Limone und mit einem puristisch anmutenden Bukett (Feuerstein) das auch an sehr gute Burgunder denken lässt. Sehr limitiert 1830 Flaschen

<b>Region</b> Rías Baixas	<b>Appellation</b> Rías Baixas D.O.	<b>Klima</b> atlantisch, gemäßigt, kühl	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 8-12°
<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas, Universalglas	<b>Boden</b> Granit, Sand	<b>Höhe über N.N.</b> 10 - 100 Meter	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10
<b>Rebsorte</b> Albariño	<b>Ausbau</b> 11 Monate in 500l Fässern	<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Internationale Bewertungen</b> 96 P. Robert Parkers Wine Advocate	<b>Restzucker</b>



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. 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.