

WEIN AM LIMIT

FORJAS DEL
SALNÉS
27.08.2021
19:30 UHR

WAL-ONLINE-VERKOSTUNG
MIT HENDRIK THOMA



BODEGAS Y VIÑEDOS FORJAS DEL SALNÉS
2019er LEIRANA „ALBARIÑO“

„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 zwischen dem 13. und 20. September 2019. Im Gegensatz zu den meisten Albariños macht der „Leirana“ keine malolaktische Vergärung, sondern die saftig-frische Äpfelsäure bleibt erhalten. Sehr geradlinig und pur. Knochen-trocken und mineralisch; nichts für Sissys! 39.000 Flaschen.

Land: Spanien
Region: Rias Baixas
Rebsorte: Albariño
Boden: Granit, Sand
Alkohol: 13 %
Empfohlenes Glas:
Bordeauxglas
Empfohlene Trinktemperatur: 9-12°
Dekantieren/Karaffieren: Nein



BODEGAS Y VIÑEDOS FORJAS DEL SALNÉS
2019er FINCA GENOVEVA

„Genoveva“ ist eine 1 Hektar große Lage mit 100-180 Jahre (80%) alten wurzelechten Reben und gehört zu den ältesten Anlagen in Rias Baixas. Es ist der Name von Senora Lolás Mutter, die diesen Weingarten anpflanzte. Von Hand am 15. September 2019 gelesen. Spontan, ohne Temperaturkontrolle, in großen französischen Fuderfässern vergoren. Keine malolaktische Gärung und deswegen hat dieser Cru eine laserstrahlartige knackig schmeckende Säure. 12 Monate Reifung in großen Eichenholzfudern auf der Feinhefe und ohne Batonnage ausgebaut. Wer den klassisch fruchtigen Albariño sucht, der sollte sich eher an den klassischen „Leirana“ halten. Das ist seriöser, puristischer und komplexer Stoff. Ein Stück galizische Weingeschichte und einer der besten Weißweine Spaniens, wie einige Kenner der Szene sagen.

Land: Spanien
Region: Rias Baixas
Rebsorte: Albariño
Boden: Granit
Alkohol: 13 %
Empfohlenes Glas:
Bordeauxglas
Empfohlene Trinktemperatur: 9-12°
Dekantieren/Karaffieren: Ja



BODEGAS Y VIÑEDOS FORJAS DEL SALNÉS
2011 Goliardo Caiño 10 Años

Aus einem 50 Jahre alten 1 Hektar großen Weingarten stammt dieser aromatische, delikate Rotwein. Das Bukett ist mineralisch, pfeffrig und mit einem floralen Touch ausgestattet. So eine Art burgundischer Galizier der mit Nordrhône gekreuzt wurde. Spontan im großen Fuderfass aus französischer Eiche ohne Temperaturkontrolle vergoren. 30% der Dolden mit Stielen und Stengeln und 70% entbeert. 15 Tage Mazerationszeit. Danach ein Jahr in gebrauchten französischen Barriques und 500 Liter Tonneaux gereift. Diese Sorte gibt es in vielen unterschiedlichen Varianten, aber hat durchaus jahrzehntelanges Reifepotential wie dieser Wein eindrucksvoll zeigt. Nach 10 Jahren auf der Bodega befindet der Caiño sich jetzt in perfekter Trinkreife.

Land: Spanien
Region: Rias Baixas
Rebsorte: Caiño Tinto
Boden: Granit, Sand
Alkohol: 12,5 %
Empfohlenes Glas:
Bordeauxglas
Empfohlene Trinktemperatur: 15-17°
Dekantieren/Karaffieren: Ja