

Rodrigo Méndez

A Cruceira Albariño 2023



DOP RIAS BAIXAS

EINZELLAGE

96 Parker

Artikel Nr.	1023
Rebsorten	Albariño
Rebalter	90 Jahre
Böden	Schiefer, Quarzit
Höhenlage	20 m ü.M.
Erziehung	Pergola (Emparrado)
Ausbau	100% 225L Barriques, 12 Monate
Alkohol	13,0% Vol.
Anbaugebiet	DOP Rías Baixas (Val do Salnés)
Produktion	900 Flaschen
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Handlese von 90 Jahre alten Reben auf Schiefer Böden. Ganztraubenpresse mit kurzer Maischestandzeit, spontan vergoren und ausgebaut im gebrauchten französischen Barriques. Ausbau über 12 Monate. Keine malolaktische Gärung, um den rassigen, stahligen Charakter zu bewahren.

Lage

Eine kleine Einzellage auf uralten Böden im Valle do Salnés. Stark verwiterte, tiefgründige Böden. Die tiefen Wurzeln und der geringe Ertrag sorgen für große Konzentration, die Brise vom Atlantik für Frische.

Verkostungsnotiz

Rassig, geradezu stahlig, mit salziger Prägung des Atlantiks. Die 100% Barrique-Gärung ohne BSA entwickelt außergewöhnliche Komplexität bei voller Frische und langanhaltender Salzigkeit. Aromen von Salzzitrone, Aprikose und Kumquats. Kreidige Mineralität. Einer der spannendsten Weine des Val do Salnés. Der Wein ist jetzt trinkreif, profitiert aber auch von Flaschenlagerung.

Der Winzer

Rodrigo Méndez zählt zu den wichtigsten jungen Winzern der DOP Rías Baixas in Galicien. Obwohl er erst seit 2005 als unabhängiger Winzer arbeitet, gehört er heute zur qualitativen Spitze der Region. Seine Weine aus dem Val do Salnés stehen für modernen Albariño mit Herkunftscharakter, Spannung und großer Präzision. Méndez stammt aus der traditionsreichen Winzerfamilie hinter dem Kultweingut Do Ferreiro. Sein Onkel Gerardo Méndez gilt als einer der prägenden Albariño-Pioniere Spaniens. Früh sammelte Rodrigo Erfahrungen im Familienbetrieb, entschied sich jedoch bewusst für einen eigenen Stil und gründete seine eigenen Projekte. Im Mittelpunkt seiner Arbeit stehen alte Weinberge im Val do Salnés, einer der besten Lagen der DOP Rías Baixas. Viele Reben sind mehrere Jahrzehnte alt, teilweise wurzelecht und stark vom atlantischen Klima beeinflusst. Die Nähe zum Meer sorgt für salzige Frische, moderate Alkoholwerte und eine markante mineralische Struktur seiner Albariño-Weine. Stilistisch verbindet Rodrigo Méndez traditionelle Weinbereitung mit moderner Interpretation. Lange Hefelager, spontane Vergärung und minimaler Eingriff im Keller prägen seine Arbeitsweise. Ein wichtiger Einfluss ist der spanische Starwinzer Raúl Pérez, der für terroirbetonte und handwerkliche Weine bekannt ist. Die Produktion bleibt bewusst klein. Diese limitierte Verfügbarkeit macht die Weine international sehr begehrt.



Bedeutung von A Cruceira

„A Cruceira“ leitet sich vom galicischen Cruceiro ab — den jahrhundertealten steinernen Wegkreuzen, die an Kreuzungen und Pilgerpfaden überall in Galicien stehen und zu den wichtigsten Symbolen der galicischen Kulturlandschaft zählen.