

ALBARIÑO DO FERREIRO 2023



Gerardo Méndez, Rías Baixas D.O.

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Aprikose
Grapefruit
Mango
Mandarine
Grapefruit
Limette
Brioche
Stein

ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Albariño

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

BEWERTUNG

einfach genießen 91/100

Parker Wine Advocate 93/100

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

Albariño do Ferreiron von Bodegas Gerardo Mendez ist ein reinsortiger Albariño aus dem galizischen Anbaugebiet Rias Baixas. Die Weinberge von Gerardo Mendez liegen am Meer und sind über 60 Jahre alt.

Der Wein ist enorm salzig und mineralisch, steinig, kühl. Dazu kommt eine satte, belebende Frucht, so dass es eine riesige Freude ist, den Weißwein als Aperitif oder Essensbegleiter zu genießen.

BODEGAS GERARDO MÉNDEZ

Gerardo Méndez erwarb Anfang der 70er Jahre das Anwesen und die dazugehörigen 5 Hektar Weinberge und gründete daraufhin seine gleichnamige Bodegas Gerardo Méndez. Das Ziel: charismatische Albariño, die Rebsorte und Herkunft zum Ausdruck bringen. In den 50 Jahren seit ihrem Bestehen hat die Familie Méndez dabei in drei Generationen viel geleistet und die Weine zählen heute zu den besten Weißweinen Spaniens.

Das Weingut liegt in Meaño im Val do Salnés in Galizien. Die Geschichte geht bis ins Jahr 1850 zurück, als damals Mönche die Weinberge anlegten und betrieben. Das Anwesen liegt mit Blick über das Meer von Arousa und der Flussmündung am Ría de Pontevedra. Die Weinkellerei befindet sich noch immer in einem alten Steinhaus. Die Weinberge befinden sich im höchstgelegenen Teil der Appellation, darunter auch ein besonderer Schatz: 1 Hektar großer Weinberg direkt neben dem Haus gelegen, mit über 200 Jahre alten Reben auf flachen Granitböden. Genannt Cepas Vellas waren das ehemalige Granitsteinbrüche, die mit Wein bepflanzt wurden, weil sonst dort nichts wachsen wollte. Der Anteil an Erde beträgt gerade mal 50cm, alles darunter ist Fels. Dieser Weinberg gehört zu den ältesten Spaniens und ist somit entsprechend rar und die daraus entstehenden Weine limitiert.

Mittlerweile bewirtschaftet die Familie Méndez 20 Hektar Reben, die sich auf rund 170 Parzellen verteilen. Sie sind ein Zeugnis der Struktur aus vielen Kleinbauern in Galizien. Zusätzlich kaufen sie auch Trauben von lokalen Winzern zu - Partnerschaften, die bereits seit 25 Jahren bestehen. Mit Manuel und Encarna steht jetzt die vierte Generation in den Startlöchern. Manuel erweitert aktuell das Sortiment um weitere Ausdrucksformen des Albariño. Sehr behutsam haben sie auch den Keller modernisiert. Der Charakter bleibt dabei weitestgehend erhalten, so dass jetzt traditionelle Weine auf dem technisch neuesten Stand produziert werden können. Das Ganze mit möglichst wenig Intervention.

Der Name Méndez ist eng mit der Albariño-Traube verbunden. Méndez war Gründer der Herkunftsbezeichnung Rías Baixas. Auch heute noch wird ausschließlich Albariño hergestellt. Dabei geht es um nichts Geringeres als die Essenz des galizischen Weinbaus.

In der Bodegas Gerardo Méndez wird mit Respekt für Erbe und Natur gearbeitet. Qualität hat ihren Ursprung im Weinberg und geht damit mit einer schonenden Behandlung der Reben einher. Nur so können sich Sortencharakter und Terroir voll entfalten. Stilmittel im Keller sind Kaltmazeration und Temperaturkontrolle, sonst erfolgt der Ausbau weitestgehend ohne Eingriffe. Es werden zur Gärung einheimische Hefen, die aus dem alten Cepas Vellas Weinberg gewonnen wurden verwendet. Die Gegend wartet häufig mit sehr launischem Wetter auf wie beispielsweise Regen während der Ernte, der entsprechend zu Botrytisproblemen führt. Gerardo war stets bestrebt nur beste Qualität herzustellen, sodass die Produktion stark von Jahr zu Jahr variiert und es vorkommen kann, dass in schlechten Jahrgängen gar kein Albariño abfüllt wird.

Der Wein ist vom Charakter her mineralisch und dicht, mit einer sehr guten Struktur. Je nach Jahrgang altern die Weine hervorragend. Manuel Méndez setzt noch stärker auf einen Ansatz mit parzellentypischeren Weinen. So trägt auch der Nebel den Salzgehalt und somit den maritimen Charakter bis weiter ins Land hinein. Die Bodegas führt außerdem einige Spezialabfüllungen wie z.B. den Do Ferreiro Dous Ferrados, der in gebrauchten Eichenfässern reift. Ein Produkt, das auf Wunsch eines amerikanischen Importeurs in den 90er Jahren geboren wurde und sich auf zwei 500l-Fässer beschränkt.