



RAFAEL PALACIOS

VINOS BLANCOS - VAL DO BIBEI - O BOLO - OURENSE - SPAIN

Rafael Palacios



Spanien

Valdeorras



2015 BOLO Valdeorras D.O.

Weingut

Rafael Palacios, jünger aber seinem ebenso smarten und weltberühmten Bruder Alvaro Palacios nicht unähnlich, hat einige Jahre als freier Berater bei der Wiedererweckung der alten Weinregion Valdeorras mitgewirkt. Die extremen landschaftlichen und klimatischen Bedingungen, die fast aufgegebenen Weinberge und das Potential der raren und autochthonen Rebsorte Godello reizten den jungen Weinmacher so sehr, daß er einige der alten Weinberge erwarb, sich darüberhinaus die besten Trauben einiger alteingesessener Winzer sicherte und im Jahre 2004 samt Familie ins Valdeorras umsiedelte. In einem winzigen Keller, mit nur wenigen Barriques, werden die Trauben aus den kargen, 700 m hoch gelegenen Parzellen vergoren. Diese kleinen, terrassierten Parzellen, abgestützt durch alte Steinmauern, waren durch zigfache Erbteilung entstanden und müssen heute noch mühsam per Hand bewirtschaftet werden. Im galizischen Sprachgebrauch werden diese Kleinstparzellen mit bis zu 80 jährigen Rebstöcken "Sorte" genannt, was Rafael Palacios zum Namen seines Flaggschiff-Weines inspiriert hat. Kaum ein anderer spanischer Weißwein besitzt soviel Ausdruckskraft wie der Godello und mit Hilfe alteingesessener Winzer und unter der Regie von Rafael Palacios entsteht hieraus ein eindrucksvoller, mineralischer Terroir-Wein, wie es ihn kaum ein zweitesmal in Spanien gibt. Bereits mit Erscheinen des ersten Jahrgangs wurde der Wein international ungewöhnlich hoch bewertet - meist deutlich über 90 Punkte und nicht selten wird der As Sortes mit biodynamisch erzeugten Burgundern verglichen. Von jüngeren Anlagen, etwas weniger komplex und mit kürzerem Holzkontakt, dafür mit feiner Mineralität und Schiefernote präsentiert sich der Zweitwein Louro do Bolo, ebenfalls reinsortiger Godello und für Robert Parker der beste spanische Weisswein für weniger als 20,- Euro. Neu nachgeschoben hat Rafael den gänzlich ohne Holzkontakt ausgebauten BOLO, der die kristalline Mineralik der Godello-Rebe noch klarer zum Ausdruck bringt.

Expertise

Jahrgang:	2015
gesetzl. Herkunft:	Valdeorras DO
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	2.30 g/l
Säure:	6.60 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Valdeorras
Rebsorten:	Godello

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand in kleine Körbe geerntet und dann in Edelstahltanks langsam bei kühlen Temperaturen vergoren. Der Ausbau auf der Feinhefe erfolgt komplett im Edelstahltank ohne Holzeinsatz.

Sensorik

Feinste Mineralik in der Nase, weisse Früchte, Zitrus, auch am Gaumen sehr mineralisch mit ausgeprägter Säure, sehr elegant mit großem Nachdruck

Passt gut zu

Fisch und Meeresfrüchte

Lagerfähig

Jahre

Tipp

Die jüngsten Rebstöcke, die zum Teil in den 90er Jahren gepflanzt worden sind, ergeben diesen knackig fruchtigen Weisswein. Für diese Preisklasse ein überraschend nachhaltiger, von tiefer Mineralik geprägter Wein, der ganz ohne Holzkontakt auskommt und trotzdem eine große Tiefe aufweist.