



RAFAEL PALACIOS

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

Rafael Palacios



Spanien

Valdeorras



2024 LOURO
D.O. Bolo

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. Die Krönung jedoch ist der O Soro, ein unglaubliches Monument und für viele Experten der beste Weißwein Spaniens.

Tipp

Der Louro stammt von 20-40 Jahre alten Reben, von kleinen Parzellen in über 680 meter Höhe, die von Rafael Palacios in traditioneller und naturnaher Weise bewirtschaftet werden. Die viele Handarbeit macht sich bezahlt und lässt einen feinkomplexen "Terroir"-Wein mit mineralischem Charakter entstehen - hoch bewertet und ein absoluter Geheimtipp.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 363 kJ / 87 Kcal

Kohlenhydrate: 1,8 g

davon Zucker 0,1 g

Zutaten: Trauben, Konservierungsmittel (kaliumbisulfit), Säureregulator (Weinsäure), Stabilisator (natrium-carboxymethylcellulose)

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Bolo DO
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	0.94 g/l
Säure:	6.53 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Valdeorras
Ausbau:	großes Holzfass (35 HL Foudre)
Rebsorten:	Godello

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand in kleine Körbe geerntet und dann in großen Eichenholzfass aus der Normandie bei kühlen Temperaturen vergoren. Der Ausbau erfolgt für weitere 4 Monate auf den Feinhefen in den Holzfässern.

Sensorik

Feine Zitrusnoten, Fenchel, Kräutern und dezente florale Noten, sehr mineralisch bei präserter Säure, dicht und komplex, großer Wein

Passt gut zu

Meeresfrüchte, gebratener Seezunge und Seeteufel

Lagerfähig

7 Jahre