



FORLONG BLANCO, VINO DE PASTO (PALOMINO)

Bodega de Forlong, Andalusien

2024



Lindenblüten, Jasminete, zarte Apfelnoten, leichte Sommerfrische und ein Hauch von Rosinen und Aprikosen im Geschmacksbild.

Der Geschmack wird von einem starken mineralischen Aspekt ergänzt, der von dem Ausbau auf den Kalkböden herrührt. Salz und eine knackige Frische machen diesen Südspanier zu einem tollen, ernsthaften Sommerweisswein. Sehr eigenständig und verspielt im Abgang.

Land / Region:	Spanien / Andalusia
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Palomino
Alkohol in %:	12
Böden:	Kalkstein
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Tapas y Tapas y Tapas



BODEGA DE FORLONG

Auf den geschichtsträchtigen Albariza-Kalkböden der Provinz Cadiz gedeihen die Reben von Rocío Áspera und Alejandro Naváerez. Auf knapp 6 Hektaren werden auf der kleinen Finca Forlong in Kleinstauflage biologische Weine nach biodynamischen Prinzipien produziert und mit sehr viel Sachverstand und in Flaschen gefüllt.

Rocío und Alejandro stammen aus El Puerto de Santa Maria in Andalusien, sind alte Klassenkameraden, die zu Freunden, dann zu Liebhabern und schliesslich 2007 zu gemeinsamen Weinproduzenten wurden. Mit Liebe zum Land und zu den natürlichen Elementen, der Rückbesinnung auf Traditionen und insgesamt eine tiefe Bewunderung und Achtung für die Umwelt werden hier mit viel Handarbeit, Fleiss und Leidenschaft ausdrucksstarke Stillweine hervorgebracht. Klein und fein ist die Finca Forlong, aber die Ansprüche sind gross. Rocío und ihr Ehemann Alejandro arbeiten biologisch zertifiziert und nach biodynamischen Prinzipien gearbeitet und werden noch so einiges in der Region bewegen.