

Bodegas Fulcro, Rias Baixas Albarino “A Pedreira” 2025

Producent: Bodegas Fulcro

Geografi: Rias Baixas, Galicien, Spanien

Årgang: 2025

Normalpris: 220,-

Medlemspris: 195,-

Måned: August 2026

Der er spansk tema i denne box og her en af de mest kendte hvide druer fra Spanien, Albarino. Vinen her har tidligere været med i 2023, men for mig kun fremgang og noget af mest interessante Albarino man kan finde ☺ På Spaniens nordvestlige kyst møder vinmarkerne næsten havet. Her i Rías Baixas præger Atlanterhavet klimaet året rundt med kølige briser, høj luftfugtighed og milde temperaturer. Det giver optimale betingelser for Albariño. En drue, der trives i det maritime klima og udvikler en imponerende kombination af friskhed, aromatik og mineralitet. Hos Manuel Moldes der ejer gården handler Albariño ikke kun om frugt →

Målet er at skabe vine med dybde, tekstur og en tydelig fornemmelse af det landskab, de kommer fra. Manuel Moldes grundlagde Fulcro i 2010 med ambitionen om at vise en mere terroirdrevet side af Rías Baixas. I stedet for at fokusere på store mængder arbejder han med små parceller, gamle vinstokke og et kompromisløst fokus på kvalitet. Produktionen er beskeden, og hver vin fremstilles med minimal indgriben, så drue og områdets granitholdige jord får lov til at sætte sit tydelige præg på det færdige resultat. Granitjord indeholder kun få næringsstoffer og dræner regnvandet effektivt. Det tvinger vinstokkene til at sende rødderne dybt ned i undergrunden, hvilket bidrager til det mineralske udtryk i vine.



Der er ikke helt dumt ved Rias Baixas ☺

Medlemstilbud

Vi forsætter det spanske tema med et af mine favorithuse fra Rioja, nemlig Lopez Heredia. De har fået lidt kult-status over de seneste år og når jeg skal have ”kraftig” vin er det også en af mine favoritter. Det er stadig balanceret og bare virkelig vellavet vin.

Som altid info i ”box’en er på vej” mail ☺

Hvordan smager det?

Fulcro åbner med en intens duft af lime, citron, hvid fersken og grønne æbler, ledsaget af fine noter af hvide blomster og nærmest østers-agtig salt præg. I munden er den præcis og energisk med en let cremet tekstur, en høj syre og med massere af grillet citron og igen udpræget mineralsk. Salt og vitterligt fornemmelse af granitsten ☺