



Godello

Valdeorras DO, Quinta do Sil

Geheimtipp aus Galicien

Beschreibung:

Im entlegenen Valdeorras, einem Weinbaugebiet im nordwestspanischen Galicien, gedeiht eine lokale Vorzeigerebsorte, die bei uns gerade erst entdeckt wird, aber bestimmt eine grosse Zukunft vor sich hat: die Godello. Der erfolgreiche Önologe Diego Ríos Muñoz keltert seinen reinsortigen Godello aus Trauben, die an den malerischen Ufern des Flusses Sil wachsen.

Degustationsnotiz:

Brillantes, tiefes Goldgelb. In der verspielten Nase ein betörendes Bouquet von weißem Pfirsich, Bergamotte, und Orangenblüte.

Inmitten der einnehmenden Fruchtaromatik auch ein feiner Duft von Zitronengras, Lorbeer und ein Anflug von saliner, rauchiger Mineralität. Am Gaumen mit großartiger Fülle die von einer lebhaften aber perfekt integrierten Säure gestützt wird. Weiter entfalten sich nun auch Aromen von gelben Früchten wie Marille und Williamsbirne sowie einer entzückenden Note von Jasminblüte und rosa Grapefruit.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Quinta do Sil
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Godello
Artikelnummer:	1247921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Godello

Valdeorras DO
Quinta do Sil

Herkunft:	Spanien
Ratings:	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Godello
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.