



2021 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 feinherber 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:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Galicien
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Godello
Artikelnummer:	1247921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Godello

Valdeorras DO
Quinta do Sil

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Godello
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren