



2022 Godello

Valdeorras DO, Quinta do Sil

Satte Frucht gepaart mit atlantischer Frische

Beschreibung:

Die Rebsorte Godello ist eine autochthone Spezialität, die aus dem entlegenen Anbaugebiet Valdeorras stammt. Neben Albariño ist Godello DIE weiße Vorzeige-Sorte der Region Galicien. Hier herrschen klimatisch perfekte Bedingungen, die gleichermaßen von warmen kontinentalen, wie auch von kühlenden Einflüssen des Atlantik geprägt sind. In dem sanft hügeligen Tal, das vom Fluss Sil geformt wurde, dominieren lose Schwemmböden mit Granit- und Schieferpartikeln, die nicht nur für eine optimale Reife der Trauben sorgen, sondern dem Wein auch eine mineralische Ader sowie eine feinmaschige Struktur verleihen. Der Godello von der Quinta do Sil zeichnet sich durch satte Fruchtfülle aus, gepaart mit knackiger Säure – die karge Frische ist ein klassisches Kennzeichen der Weine aus dieser Küstenregion. Die Aromenvielfalt dieses Godello ist großartig und reicht von grünem Apfel, Aprikose und gerösteter Mandel bis zu Fenchelsamen, Feuerstein und Zitronenzeste. Dazu kommt die regionaltypische maritime Salzigkeit, die diesem Weißwein eine weitere Dimension am Gaumen verschafft.

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):	Score 18.5/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	100% Godello
Artikelnummer:	1247922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Godello

Valdeorras DO
Quinta do Sil

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Godello
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren