


 **Sangarida**

La Yegua

 2020, 750 ml

 Spanien, Bierzo

 9930000165

 Doña Blanca, Godello

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Tarte mit Gelber Zucchini und Estragon-Royale

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Schwertmuscheln

(Meeresfrüchte)

Piri Piri Hähnchen

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 07.04.2022

Sangarida ist das Projekt der Kinder von Robustiano Fariña, der in Rías Baixas mit seinem Bruder Baldomero das Weingut ATTIS betreibt.

Der La Yegua ist eine Cuvée aus 50% Godello und 50% Dona Blanca von alten Rebanlagen. Gewachsen auf Höhenlagen von 550-650 Metern werden die handgelesenen Trauben gemeinsam in neuen und gebrauchten Pièce- und 500-Liter-Fässern aus Eiche und aus Akazie vergoren und für 12 Monate auf der Hefe ausgebaut.

Farbe:

Helles Strohgelb mit silbern auslaufendem Rand.

Nase:

In der Nase protzt der 2020 Sangarida La Yegua mit reifem grünem und gelbem Kernobst und erinnert an Granny Smith, gelbe Birnen und Mirabellen. Die satten Fruchtnoten werden umweht von saliner Meersbrise und umrahmt von feiner Kräuterwürze. Der Wein verspricht ein markant mineralisches Vergnügen.

Mund:

Der Gaumen hält, was die Nase verspricht. Mit reifer, saftiger Frucht und zitrischem Twist im Antrunk baut er guten Druck auf, beschleunigt von vibrierend tiefgründiger Mineralik und distinktiv salzigem Nachhall. Extraktreich mit einem Hauch Anis im Finish, hoher innerer Spannung und cremigem Schmelz performt er ein wenig die die Faust im Samthandschuh und baut im Glas zunehmend aus.