

 **Sangarida**

*Godello*

 2021, 750 ml

 Spanien, Bierzo

 9930000172

 Godello

Alkoholgehalt: 12,5 %



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speck-Croutons**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Zitronenhähnchen mit gegrilltem Mais**

(Geflügel)

**in Butter gegerter Saibling mit Spitzkohl und Beurre**

**Blanc**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.06.2022

Info:

C. Raffelt 5.7.2021

Dieser Godello stammt aus noch recht jungen Rebanlagen, die etwas weniger als 20 Jahre alt sind. Sie stehen in Campo, Molinaseca und San Lorenzo del Bierzo an den Hängen der Montes Aquilianos, eines Mittelgebirges. Die Reben wurden dort im Spalier erzogen und wachsen auf lehmigen und kalkigen Böden. Nach der Handlese wurden die Trauben abgebeert, gepresst und im Edelstahl mit Temperaturkontrolle vergoren, um dann für drei Monate im Edelstahl auf der Feinhefe zu reifen.

Farbe:

Funkelndes Zitronengelb mit grünen Reflexen

Nase:

Die Nase präsentiert sich reduktiv und zurückhaltend. Schießpulver, Feuerstein und nasse Kreide sind präsent im Glas. Ein wenig Heu, getrocknete Wiesenkräuter und Zitronenabrieb stehen dem in nichts nach. Etherische Komponenten von Kräutern sowie Piniennadeln tauchen nun langsam im Glas auf. Die Frucht öffnet sich nur ganz langsam im Glas. Salzzitronen, Kumquat und weißer Pfirsich. Stets zurückhaltend, nie aufdringlich. Im Hintergrund schwirren Mandelblüten, frisch gehackte Mandeln und Pinienkerne sowie Melisse. Im Ansatz erinnert er an einen Oolong-Tee.

Gaumen:

Godello kommt generell meist über den Gaumen und kann hier seine volle Stärke aufbauen. Er wirkt enorm elegant und rassig. Dabei erinnert er im ersten Moment fast an Riesling aus unseren Breiten. Auch die Säurestruktur ist enorm positiv hervorzuheben und äußerst lebhaft. Die helle Frucht wird dadurch auf ein anderes Level gehoben. Von diesem Plateau aus lässt sich plötzlich Pfirsich, Nektarine, Quitte und Birne bestens wahrnehmen. Die Reduktion legt er dabei vollkommen ab. Seine zitrische Art wird von steinigen bis salzigen Akzenten begleitet. Er zeigt sich enorm saftig und abwechslungsreich. Frucht und Säure stehen im permanenten Austausch. Die filigranen Aromen von Kräutern und Blüten kommen im Nachhall hauchzart zur Geltung.