



Godello

Valdeorras DO, Quinta do Sil

Galicischer Geheimtipp mit saliner Eleganz

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.

Aromenprofil:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Spanien
Produzent:	Quinta do Sil
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Godello
Artikelnummer:	1247924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Godello

Valdeorras DO
Quinta do Sil

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Godello
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.