Sangarida

Godello

2025, 750 ml

Spanien, Bierzo

9930000407

Godello

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Zander mit Fenchel und Zitronenbutter

Gegrillter grüner Spargel mit Mandel, Zitronenabrieb und etwas Parmesan

Sautierte Jakobsmuscheln mit Erbsen, Kerbel und einer leichten Beurre blanc

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.08.2026

Info:

Der Godelle entstammt eher jüngeren Anlagen von unter zwanzigjährigen Reben aus den Gemeinden Campo, Molinaseca und San Lorenzo del Bierzo an den Hängen des Anbaugebiets Bierzo.

Die Trauben werden komplett entrappt und schonend gepresst. Vergärung geschieht in Stahl unter regulierten Temperaturen, gefolgt von einer kurzen Reife von 3 Monaten auf der Feinhefe.

Farbe:

Blasses Strohgelb mit sattgrünen Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt der Godello zunächst eine überraschend kühle, reduktive Charakteristik, die beinahe an Riesling von Mosel oder Saar erinnert. Nasser Schiefer, feuchtes Gestein und ein Hauch Feuerstein treffen auf eine zarte reduktive Note von Streichholz und Schwefel, ohne dabei dominant zu werden. Diese dunkle, rauchige und steinige Seite bildet das Fundament der Aromatik und weckt durchaus Assoziationen an die Stilistik von Clemens Busch. Darüber liegt eine klare, saftige Frucht aus Pfirsich, Weinbergspfirsich, Zitrone, reifer Birne und rotem Apfel. Die Frucht wirkt dabei nicht üppig, sondern bleibt fest mit der mineralischen und reduktiven Seite des Weins verwoben. Getrocknete Kräuter wie Majoran, Estragon und Rosmarin sorgen für zusätzliche Tiefe. Hinzu kommen Macadamianuss und eine feine vegetabile Ebene aus Fenchel und Fenchelgrün, Erbsensprossen sowie eine anisige Würze, die an Koriandersaat erinnert. Immer wieder schiebt sich schließlich diese rauchige, dunkle Gesteinsnote nach vorne und gibt dem Wein seinen eigenständigen, beinahe schiefrigen Charakter.

Gaumen:

Am Gaumen kommt er schlank und rassig daher, besitzt gleichzeitig aber eine überraschend großzügige, beinahe warmherzige Dichte. Diese Kombination funktioniert ausgesprochen gut, weil der Wein trotz seiner Substanz leicht und fast wässrig über den Gaumen läuft. Dadurch entsteht enormer Trinkfluss. Saftigkeit, mineralischer Griff und eine feine Rasse stehen einem gewissen Schmelz gegenüber und geben dem Wein Länge, ohne ihn schwer erscheinen zu lassen. Mit seinen 12,5 % Alkohol bleibt er für einen spanischen Weißwein angenehm moderat und unterstützt damit seine unaufgeregte, elegante Art. Stilistisch entsteht ein ungewöhnliches Konglomerat: etwas burgundische Textur und Ruhe, ein Ausflug zur steinig-reduktiven Welt des Moselrieslings und gleichzeitig etwas von der Eleganz und Leichtigkeit eines Chenin Blanc. Im Nachhall wird der Godello wieder heller und zarter. Mandelblüte, frisch geschnittene Macadamianuss und Mandel treffen auf hefige Nuancen und die bereits aus der Nase bekannte steinig-mineralische Prägung. Ein eigenständiger, vielschichtiger Wein, der nicht durch Lautstärke, sondern durch Trinkfluss, Mineralität, Textur und seine ungewöhnliche Verbindung aus Kühle und warmherziger Dichte überzeugt.