# Sangarida

## *La Guiana*

**2022, 750 ml**

**Spanien, Bierzo**

**9930000246**

**Godello**

**Alkoholgehalt:** 13,5 %




## Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillte Dorade mit Zitronenöl und Petersilienkartoffeln

Tortilla Española mit karamellisierten Zwiebeln und frischen Kräutern

Gebratene Hähnchenbrust mit Rosmarin, Ofenkartoffeln und mediterranem Gemüse

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 16.06.2026

**Info:**

Godello, zu 100 % fermentiert und in Eichenfässern gereift, die aus der D.O. Bierzo als Vino de Paraje stammen. Der Weinberg wurde 1999 gepflanzt und seit jeher biologisch bewirtschaftet.

Die Reben stehen auf einem sehr tonhaltigen Boden, eher ungewöhnlich für die Region. Bei nur 5% Gefälle stehen die Reben auf 600 Höhenmetern und sind leicht nach Südwesten exponiert.

Nach der manuellen Lese vollkommen entrappt, vorsichtig gepresst und schließlich spontan in Fässern aus Akazie und Eiche fermentiert. 228l und 500l sind im Einsatz in Erstbelegung sowie in Zweitbelegung.

Es folgen 12 Monate auf der Hefe mit regelmäßiger Battonage im gleichen Gebinde bis zur Abfüllung.

**Farbe:**

Leuchtendes Goldgelb mit hellen Reflexen, klar und strahlend im Glas, dabei bereits mit einer reifen und warmen Anmutung.

**Nase:**

Der Godello zeigt sich zunächst erstaunlich zurückhaltend in seiner Frucht und setzt stattdessen auf Charakter und Herkunft. Gelbe Beete und Mairübchen prägen das Bild ebenso wie dezente Anklänge von Mirabelle und Kaki, die eher unterstützend als dominierend wirken. Zitrische Akzente von Orangenzeste, Grapefruitabrieb und Mandarinenhaut verleihen Frische und Kontur. Darüber liegt eine vielschichtige Kräuterwürze mit Oregano, Thymian, Petersilie und Estragon, die dem Wein einen mediterranen Charakter verleiht. Hefige und nussige Noten erinnern an frisches Hefegebäck und Macadamianüsse. Mit etwas Luft treten zunehmend steinige und rauchige Nuancen hervor, die an kalten Rauch und verwittertes Gestein denken lassen. Insgesamt wirkt die Nase eher vegetabil, würzig und erdig als fruchtbetont, dabei jedoch ausgesprochen einladend und eigenständig.

**Gaumen:**

Am Gaumen startet der Wein konzentriert und dicht, ohne jemals schwer oder üppig zu wirken. Die Textur besitzt Substanz, wird jedoch rasch von einer präzisen, salzig-mineralischen Ader eingefangen, die dem Wein Struktur und Länge verleiht. Die steinigen Böden des Bierzo spiegeln sich deutlich wider und verleihen dem Godello seine markante Herkunftsprägung. Die Frucht bleibt auch hier im Hintergrund und bewegt sich eher auf der vegetabil-gelben Seite des Aromenspektrums. Die Säure präsentiert sich moderat und harmonisch eingebunden, wodurch der Wein eher über seine Textur, Mineralität und Würze als über Spannung durch Säure definiert wird. Im Nachhall bleiben getrocknete Kräuter, feine salzige Anklänge und die charakteristische gelbe Aromatik lange präsent. Ein Wein, der weniger auf unmittelbare Fruchtwirkung setzt als auf Herkunft, Struktur und subtile Komplexität.