



Godello

Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Garnelen, in Olivenöl und Knoblauch gebraten

2023, 750 ml

Spanien, Bierzo

9930000230

Godello

Alkoholgehalt: 12,5 %



Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 18.02.2025

Informationen zum Wein

Die DO Bierzo im Nordwesten Spaniens hat sich zu einem Hotspot des Weinlandes Spanien entwickelt. Die dort wichtigste Weißweinsorte ist der Godello, der in den 1970er Jahren fast ausgestorben war, sich aber seitdem und insbesondere in den letzten 15 Jahren zu einer absoluten Trendsorte in Spanien entwickelt hat. Dieser sortenreine Godello ist ein Blend aus verschiedenen Weinbergen und Ortschaften, sein Ausbau erfolgte im Edelstahltank für 3 Monate auf der Feinhefe. Der Sangarida Godello 2023 steht für einen direkten und authentischen Ausdruck seiner Rebsorte und seiner atlantisch-kontinentalen Herkunftsregion Bierzo.

Farbe

Grüngolden

Nase

Die Nase ist frisch, klar und von mittlerer Intensität. Es dominieren die Primäraromen, insbesondere florale Noten und Anklänge von Kernobst, wie sie für junge, nicht im Holzfass ausgebaute Godellos typisch sind.

Gaumen

Manche Godellos neigen dazu, am Gaumen etwas zu buttrig daherzukommen, etwa wenn die Trauben aus tieferen Weinlagen stammen oder zu spät gelesen werden. Nicht so dieser Weißwein: Er verbindet auf großartige Weise Frische und Fülle und bietet einen erstklassigen Trinkfluss bei einem moderaten Alkoholgehalt von 12,5%. Der Sangarida Godello 2023 hat eine lebhafte, schön eingebundene Säure und eine seidig-cremige Textur. Er ist mineralisch, aber nicht karg oder streng, sondern wunderbar saftig.