

Sampayolo Godello sobre lías aus DO Valdeorras



Hersteller und Abfüller: Bodegas Sampayolo S.L., Carretera de Barxela S/N, 32356 Petín de Valdeorras

Anbaugebiet: Valdeorras

Rebsorte: Godello

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Passt zu: Salaten, Fischgerichten, Pasta

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Die Rebsorte **Godello konkurriert seit jeher mit der allseits bekannten und geliebten Albariño** Traube, da beide einen ähnlichen Ursprung haben. Die Albariño ist schon immer die höher geschätzte und wichtigere Traube in Galicien gewesen. Vor allem ihr subtiles Spiel zwischen Säure und Frische kommt gut an.

Die Godello holt aber allmählich nach und nach auf. Sie hat **leichte Gemüse- und Kräuternoten** und ist im Vergleich zur Albariño **nicht ganz so jugendlich** frisch.

Und sie hat eine **viel höhere Lagerfähigkeit - im Holzfass und im Allgemeinen.**

Der Sampayolo Godello sobre lías wird **auf der Feinhefe ausgebaut** ("sobre lías" = "auf Hefen") und wird dadurch ordentlich **cremig** am Gaumen und **intensiver im Aroma.**

Im Glas ist er **leuchtend goldgelb** und brillant. Nach dem ersten Riechen kommt ganz viel **Frucht** durch. Vor allem **Apfel und Birne**, aber auch ein bisschen **Grapefruit und Honigmelone.** Danach dann **Gemüse, Kräuter und Blumen. Etwas Heu, gemischt mit Lilien und Gardenien.**

Schöner Einstieg am Gaumen. **Intensiv, mineralisch, mit dichten Kirchenfenstern.** Gutes Gleichgewicht zwischen Säure und Alkohol. Nach dem Runterschlucken bleibt ein **kräftiger Nachgeschmack** am Gaumen zurück, gepaart mit einer **leichten Bitterkeit**, die sehr charakteristisch für die Godello ist.

Alles in Allem ein toller, einfacher Weißwein und Mal etwas Anderes als ein Albariño.