

Godello en lágrimas de los bancales de Olivedo 2019



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

Anbaugebiet: Valdeorras

Rebsorte: Godello

Qualitätsstufe: Denominación de origen (DO)

Geschmacksrichtung: Trocken

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Passt zu: Paella, zartem Fleisch (wie Pute, Hühnchen), Kabeljau, Lachs

Allergene Hinweise: Enthält Sulfite

Entstanden in einem der eindrucksvollsten Weinberge in Valdeorras, in Petín, wo es nur Schiefer, Sonne, Ruhe, Godello und Kakteen gibt. Zwischen 2009 und 2011 und mit ganz viel Hartnäckigkeit und Beständigkeit haben Javier und sein Cousin José den Weinberg saniert. Die Reben wurden terrassenförmig auf den 453 Meter hohen Weinberg gepflanzt, dessen Boden hauptsächlich aus Schiefer und Granit besteht. Sowohl die Zusammensetzung des Bodens, als auch die Anpflanzungsmethode sorgen dafür, dass die Reben mit nur wenig Wasser versorgt werden (Schiefer und Granit sind sehr wasserdurchlässig). Ein eventueller Überschuss an Pflanzen wird so verhindert und die Qualität der wenigen Trauben gesichert. Zu der ganzen Trockenheit des Gebietes gesellt sich ein kleiner Fluss (wobei Fluss eigentlich schon zu viel gesagt ist), der sich durch die Berge schlängelt und dem Ort etwas Frische verleiht.

Ohne Zweifel handelt es sich hier um eines der besten Gebiete in Valdeorras, um Godello anzubauen.

Sobald du eine Flasche Godello en lágrimas de los bancales de Olivedo in den Händen hältst, weißt du, dass du es hier mit einem ganz besonderen Wein zu tun hast – Finesse und Eleganz, verbunden mit einer sorgfältig ausgesuchten Präsentation.

Dieser Wein ist einzigartig – angefangen bei seiner Herkunft, über den kompletten Verzicht von Glyphosaten und Herbiziden, bis hin zu seiner von Hand gelesenen Ernte Anfang September.

Im Glas präsentiert er sich durchdringend gelb und je nach Blickwinkel schimmern leichte Goldtöne durch.

Im Glas dann ein cremiger und schwerer Duft – Croissants und Milchbrötchen und reife Aprikosen, sogar ein paar getrocknete Rosinen und trotzdem auch Zitronen erfüllen das Glas. Nach und nach erscheinen weiße Blüten, wie Lilien und ganz leichte Vanille Noten, die auf die Barriquereifung zurück zu führen sind.

Im Mund dann Frische und gleichzeitig etwas leicht Bitteres – die typische Kombination eines guten Godellos. Ein eleganter und komplexer Wein. Subtil in seinen verschiedenen Aromen und langanhaltend am Gaumen.