

Godello »Lias«

A Coroa

Die Trauben für einen der großen Weißweine Spaniens, A Coroas Godello »Lias«, kommen aus der 8 Hektar großen Parzelle »A Sobrera«, der größten des kleinen Weingutes. Sie liegt auf einem nordöstlich bis südwestlich orientierten Hang, der ob dieser Lage ein ganz besonderen Mikroklima genießt. Mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht läßt es die Trauben lange am Stock ausreifen und sorgt so für Spannung und Frische im Wein. Dazu trägt auch der Boden bei, der hier aus durchlässig tiefgründigem, feinem Sand besteht, mit hohem Anteil an Ton, Schiefer und Granit. Er nimmt tagsüber Wärme auf und kühlt nachts schnell ab. »Lias« steht für »Vollhefe«. Der Wein wird nach der spontanen Gärung auf seiner natürlichen Hefe nicht von dieser abgezogen, wie meist üblich, sondern reift auf ihr über fünf Monate im Edelstahltank. Grünlich schimmert er im Glas. Gelbe Reflexe stehen für reife Trauben. Im nobel leisen Duft Holunder- und gelbe Frühlingsblüten, ein Hauch von Grapefruit, vor allem aber frisch aufgeschnittener Fenchel, das charakteristische Aroma der Rebsorte Godello. Im Mund beeindruckt tiefgründige Würze und salzige Mineralität in spontan mundwässernd herber Frische. Knochentrocken zieht er in saftiger Komplexität über die Zunge. Regelmäßiges Aufrühren der Hefe (Battonage) verleiht ihm jenes dichte, fast sahnig wirkende Mundgefühl, das ihn als idealen Begleiter anspruchsvoller Gemüseküche prädestiniert. Großer Weißwein nichtalltäglicher Ausstrahlung und Originalität.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: < 1 g/l
Bewirtschaftung: traditionell
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Minimal im Schwefel | 5 Monate auf der Vollhefe gereift | kein biologischer Säureabbau
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
pH-Wert: 3.25

0,75l
SRW22401

K&U
www.weinhalle.de