


# Godello »Lias«

## A Coroa

Die Trauben für A Coroas Godello »Lias« kommen aus verschiedenen Parzellen, die zwischen 500 und 700 m hoch liegen und deren Böden von durchlässig tiefgründigem und feinem Sand mit Ton bis zu Schiefer und Granit reichen. Sie nehmen tagsüber Wärme auf und kühlen nachts schnell ab. Einige der Parzellen sind großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht ausgesetzt. Sie verleihen diesem originellen Weißwein besondere Spannung und Frische.
»Lias« steht für jene »Vollhefe«, auf der dieser Wein nach der natürlich spontanen Gärung über fünf Monate reifte. Grünlich schimmert der Wein im Glas. Gelbe Reflexe stehen für reife Trauben. Im Mund beeindruckt die Intensität der Aromatik. Da geht in tiefgründiger Würze ein breites Spektrum auf, von Holunder- über gelbe Frühlingsblüten bis zu frisch aufgeschnittenem Fenchel (typisch für die Rebsorte). Mundwässernd herbe Frische durch den intensiven Hefekontakt sorgt für kompakte, dichte Struktur in unerwartet weichem Mundgefühl. Knochentrocken zieht der Wein in saftiger Fülle seine Bahn über die Zunge, um sich in weicher Komplexität mit frischer Grapefuit im Duft und dezenter Salzigkeit am Zungenrand zu entfalten. Lustvolles Selbstbewußtsein wagt anspruchsvollen Herkunftscharakter. Spanische Weißwein-Vielfalt nichtalltäglicher Ausstrahlung und Originalität.

Alkohol: 13.3 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: < 1.5 g/l
Bewirtschaftung: traditionell
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Minimal im Schwefel | 5 Monate auf der Vollhefe gereift | kein biologischer Säureabbau
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
pH-Wert: 3.32

0,75l
SRW21401

K&U
www.weinhalle.de