



## Godello »A Coroa«

### A Coroa

Die Adega »A Coroa« liegt in Valdeorras in Galizien, ganz oben im grünen Nordwesten Spaniens. Sie widmet sich einer einzigen lokalen weißen Rebsorte, die vor dreißig Jahren kurz vor dem Aussterben stand: Godello. Sie liefert einen blütenduftig würzigen Weißwein, wie es ihn in Europa nirgendwo sonst gibt. Mundfüllend saftig und animierend herb zieht er in mundwässernder Bitterkeit über die Zunge, charakteristisch für autochthone weiße Rebsorten.

Der extrem niedrige Schwefel läßt den Wein weit offen im dichten, trockenen Mundgefühl wirken, wo er sich frisch, klar und reintönig ausbreitet, charakternvoll und anspruchsvoll, ohne anstrengend zu sein. Ein überaus attraktiver und origineller Weißwein, dessen üppige Würze kühl wirkt im unaufgeregt »unfruchtigen« Duft, der an grüne Kräuter und gelbe Blüten erinnert, an nassen Stein und sommerliches Heu. In der Säure geschmacklich mild, im pH-Wert aber niedrig. Deshalb auf der Zunge hochwertig lang und präzise in seiner südländisch dichten Substanz.

Der perfekte Gemüsewein. Reizvolle Bereicherung zu veganen und vegetarischen Gerichten, wie zu mediterraner Gemüse- und Fischküche aller Art. Da sind die Gläser schnell geleert. Ein anspruchsvoll vielschichtiger Weißwein aus fast vergessener Rebsorte, der die Geschmackserfahrung unbedingt bereichert.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2027

Restzucker: < 2,1

Bewirtschaftung: Traditionell

Ausbau: Edeltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt |

lange Hefereife | kein biologischer

Säureabbau

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,2

0,75l

SRW21400



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)