



2019

## Godello »A Coroa«

### Bodega »A Coroa«

Spanien hat großartige Weißweine zu bieten. Einen Weißwein besonderer Qualität und Ausstrahlung haben wir in Valdeorras entdeckt, einer kleinen Appellation im Grenzgebiet zwischen Bierzo und Galizien im grünen Nordwesten Spaniens, unweit der Grenze zu Portugal. Die verschiedenen Jakobswege laufen hier zusammen, kurz bevor es zum Endspurt nach Santiago di Compostella geht. Hier dominiert eine alte autochthone weiße Rebsorte die kleinparzellierten Weinberge, die einen der großen unbekannteren Weißweine Spaniens hervorbringt: Godello.

Die kleine Adega »A Coroa« ist einer der führenden Betriebe der Region, zudem einer der ganz wenigen, der ohne synthetische Spritzmittel im Weinberg arbeitet. Ihr Godello wurde auf der wilden Hefe spontan vergoren und reifte lange auf der Feinhefe im Edelstahltank. Ein spannend würziger Weißwein, wie man ihn in Europa anderswo nicht findet. Sein mundfüllend saftiger Rebsortencharakter zieht ihn in würziger Frische in einem Hauch herber Bitterkeit über die Zunge, die ihn unheimlich animierend und appetitanregend macht. Im Mundgefühl agiert er dicht und knochentrocken, wirkt mundwässernd frisch, klar und reintönig und präsentiert sich so charaktervoll und komplex wie anspruchsvoll, ohne anstrengend zu sein. Ein origineller Weißwein, erfrischend anders als andere. Im Duft intensiv, aber schwer zu beschreiben. Grüne Kräuter und gelbe Blüten, nasser Stein und angenehm kühle Würze. In der Säure mild, im pH-Wert niedrig, im Mund lang und rassig in dichter, saftig herber Substanz, wie sie typisch ist für autochthone weiße Rebsorten.

Der Godello von A Coroa hat das Zeug zum Lieblings-Gemüsewein. Zu veganen und vegetarischen Gerichten können wir uns kaum einen besseren Begleiter vorstellen. Eine allemal spannende Bereicherung ist er auch zu allen mediterranen Gemüse- und Fischgerichten. Da sind die Gläser stets schnell geleert. Ein größeres Kompliment kann man diesem anspruchsvoll anderen Weißwein aus fast vergessener Rebsorte kaum machen.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: < 2.2 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Granit

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam | Kunstkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Bentonit

Vegan: Ja

Biogene Amine: Keine

pH-Wert: 3.4

0,75l

**13,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

SRW19400



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