



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. Saftig und animierend herb füllt er in mundwässernder Bitterkeit den Mund, typisch für autochthone weiße Rebsorten.

Sein niedriger Schwefel läßt den Wein offen im dichten, trockenen Mundgefühl wirken. Frisch, kristallklar und reintönig entfaltet er sich dort, charaktervoll ohne anstrengend zu sein. Ein aufregend attraktiver und zudem origineller Weißwein, dessen rauchig grünliche Würze kühl wirkt in einem unaufgeregten »leisen« Duft, der an grüne Kräuter und gelbe Blüten erinnert, an nassen Stein und sommerliches Heu, gewürzt mit einem Hauch Anis und Fenchel. In der Säure präsent aber mild, im pH-Wert so niedrig, daß er die Zunge lang und präzise in südländisch dichter Substanz umhüllt.

Der perfekte Gemüsewein. Reizvoller Begleiter veganer und vegetarischer Gerichte, mediterraner Gemüse- und Fischküche aller Art. Gibt sich anspruchsvoll vielschichtig, ist einer wie kein anderer weil aus fast vergessener Rebsorte, und bereichert so die persönliche Geschmackserfahrung nachhaltig.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: < 1,5 g/l

Bewirtschaftung: Traditionell

Ausbau: Edeltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt |
kein biologischer Säureabbau

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3.23

0,75l

SRW23400



www.weinhalle.de