



Godello Viejo 2021

CHF 24.00 | 10 cl = CHF 3.20

Ausgeprägte Aromen von Apfel und Kamille kontrastieren mit spürbaren Biskuit-Noten, die vom Ausbau auf dem Hefelager herrühren. Im Mund mit einem frischen Antritt. Der cremige Körper spielt schön mit der knackigen Säure zusammen. Im Abgang lang und mit salzigen Anklängen sowie einer zarten Bitterkeit, die für die Sorte typisch ist.

Produzent	Mengoba
Kategorie	Weisswein
Land	Spanien
Region	Bierzo DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Godello
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	316421
Passt zu	Fisch, Sushi, Geflügel
Bewertungen	Robert Parker 94/100



Vinifikation

Handernte und sorgfältige Selektion, schonende Pressung und Fermentation bei niedriger Temperatur. Anschliessend wird der Wein für 12 Monate in 4000-Liter-Foudres auf der Feinhefe gelagert, mit wöchentlicher Battonage.

Terroir

Der Wein stammt von kleinen Parzellen in Carracedo, Valtuille und Villafranca del Bierzo, die im Schnitt etwa 20 Jahre alt sind. Aufgrund ihrer Verteilung sind die Parzellen von höchst unterschiedlicher Bodenbeschaffenheit. Während in Valtuille und Villafranca tonige Kalkböden vorherrschen, ist der Untergrund in Carracedo steinig.

Geschichte

Bodegas Mengoba ist das Projekt von Grégory Pérez. Der gebürtige Franzose studierte Önologie in Bordeaux und arbeitete danach bei den renommierten Betrieben Cos d'Estournel und Grand-Puy-Lacoste. Im Jahr 2001 zog es ihn nach Bierzo, wo er nach einigen Jahren Weinbergarbeit im Jahr 2007 sein eigenes Weingut gründete.

