

# MIDDENDORFwein-expertise



## Godello 2017

Dieses Weingut wurde von Nemensio Fernandez Bello in den 80er Jahren in der Umgebung des Dorfes Valtuille de Arriba gegründet. Heute ist der Sohn des Gründers, Isidro Fernandez Bello, verantwortlich für das 27ha große Weingut **Casar de Burbia**. Neben dem erstklassigen Godello produziert dieses Weingut herausragende Mencia-Rotweine aus verschiedenen Lagen. Casar de Burbia Mencia stammt aus tieferen Lagen und steht für einen fruchtbetonten Stil. Die Reben für den Hombros stammen aus mittleren Höhenlagen, wo die Böden schon deutlich steiniger sind. Die beiden Tebaida-Weine kommen von den Höhenlagen auf gut 700m, wo die Böden extrem steinig sind und den Weinen dementsprechend eine ausgeprägte Mineralik verleihen.

Das Weingut vertritt die Philosophie, dass ihre Weissweine nicht zu früh auf den Markt kommen sollen und füllt dementsprechend erst sehr spät die neuen Jahrgänge ab, damit sich ihre Komplexität voll entfalten kann!

Region: DO El Bierzo

In der neuerdings sehr beachteten Weinregion Bierzo treffen Meeresinflüsse Galiciens und Asturiens auf das kontinentale Klima, was für besondere Gegebenheiten sorgt. Hier ist es etwas wärmer als an der Küste und damit möglich vollmundigere Weißweine zu erzeugen. Aber immer noch kühl genug, um aus der roten Rebsorten Mencia den typischen, minzig-frischen Lift im Finish herauszukitzeln. Auf den gut drainierten Schiefer- und Granitböden fühlt sich der Mencia wohl und lässt saftige, von würziger Mineralität und moderatem Gerbstoffgerüst geprägte Weine entstehen, die heute stilbildend für die Region sind. Ein Tipp sind aber auch die spannenden Weißweine aus der Sorte Godello, die mit viel Struktur aufwarten ohne dabei fett zu werden. Sowie mit Aromen von Lorbeer, Wildblumen, Quitte und Limonenschale sowie rauchiger Würze spannende Essensbegleiter sind.

Flaschengröße: 0,75 Liter / Naturkork

Rebsorten: 100% Godello (Einzellage: Valtuille de Arriba)

Weinbereitung: Ausbau im Edelstahltank

Beschreibung: Helles gelb, grüne Reflexe und silbern auslaufender Rand. In der Nase des Godello haben wir zarte grüne Noten, grüner Apfel, Kräuterwürze sowie reife Mirabellen und eine leicht rauchige Komponente. Gewachsen auf 600 Metern ist die Aromatik dieses Godello fast archetypisch: Knackig, animierend mineralisch. Zu Unrecht führt der Godello ein Schattendasein neben Albarinho und Verdejo, Spaniens bekanntesten weißen Rebsorten. Fokussiert knackig mit guter mineralischer Struktur und aparter Frucht hat er ein einmalig griffiges Mundgefühl, eine saftige doch knochentrockene Frucht und lässt schnell nachschenken. Gewachsen auf steinigem Untergrund hat er einen guten Druck am Gaumen, ist bestechend unkompliziert ohne banal zu sein und die Flasche ist immer viel zu schnell leer.

Speiseempfehlung: Godello ist ein Alleskönner zur kreativen Gemüseküche für jeden Tag. Sei es Salat, Gemüse mit frischen Kräutern und Olivenöl aus der Pfanne oder aus dem Ofen. Auch zu Fisch und Meeresgetier perfekt.