



## Treixadura Godello

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Produzent         | Vía Arxénteo                    |
| Land/Gebiet       | Spanien/Monterrei               |
| Appellation       | Monterrei D.O.                  |
| Jahrgang          | 2016                            |
| Produkt           | Weissweine                      |
| Traubensorte(n)   | Godello (50%), Treixadura (50%) |
| Ausbau            | Im Edelstahltank ausgebaut      |
| Alkoholvolumen    | 13.0%                           |
| Restzucker        | 2.4 g/l                         |
| Trinktemperatur   | 9 bis 11 Grad                   |
| Dekantieren       | Nicht erforderlich              |
| Optimaler Genuss  | Jetzt bis 2019                  |
| Inhalt            | 75 cl                           |
| Produzierte Menge | 19000 Flaschen                  |
| Preis CHF         | 16.50                           |

Nach über 15 Jahren Erfahrung als Leiter einer grösseren Bodega entschloss sich Manuel Guerra, sein eigenes, kleines Weingut zu gründen. Mithilfe des bekannten Önologen Álvaro Bueno werden ein wunderbarer Weisswein und eine kleine Produktion eines Rotweines gekeltert.

Die hellgelbe Assemblage aus Godello- und Treixadura-Trauben wird während fünf Monaten auf der Feinhefe ausgebaut. Entsprechend tiefgründig und vielschichtig ist dieser mineralische und fruchtbetonte Wein. Feine, süsse Noten von Netzmelone, reifen Birnen und Holunderblüten überzeugen in der Nase. Im Gaumen eindrucksvolle Balance zwischen Frische und akzentuierter Säure.