



2022 GODELLO Bierzo D.O.

Weingut

Reichlich 40 Jahre ist es her, daß Émile Peynaud, der Vater der modernen Önologie, die Meinung äußerte, die nordwestspanische Region Bierzo verfüge über eines der weltweit besten Terroir zur Erzeugung von Spitzenweinen. Jetzt endlich ist es soweit. Eine winzig kleine Schar von Önologen ist angetreten, die weise Vorhersage des Altmeisters zu bestätigen und die in Bierzo heimische Rebsorte Mencía international bekannt zu machen. Ganz vorne mit dabei, und auf bestem Wege, ein echter Insider-Tipp zu werden, ist die winzig kleine Finca Losada. Eine illustre Schar spanischer Geschäftsleute mit einem ausgeprägten Hang zu feinem Essen und allerbesten Weinen hat sich zusammen gefunden und den Macher Amancio Fernandez mit allen Vollmachten ausgestattet, um auf der Finca Losada unverwechselbare Einzelstücke zu produzieren. Hinsichtlich Eleganz und Feinheit der Weine orientieren sich sowohl Investoren als auch Macher von Losada an keinem geringeren als an Château Petrus. Keine superkonzentrierten Monsterweine sollen aus der subtilen Rebsorte Mencía entstehen, sondern hochfeine, charmante Weine zum Trinken. Die Trauben für den „Losada“ stammen aus sehr alten Rebanlagen von privaten Winzern, der Wein wird 10 Monate in französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut. Der Top-Wein „Altos de Losada“ stammt ausschließlich aus steilsten Einzellagen aus dem Besitz der Finca, die vor mehr als 60 Jahren angelegt wurden und seit wenigen Jahren biodynamisch bewirtschaftet werden. Nur wenige Flaschen gibt es vom Ausnahme-Elixier „La Bienquerida“, der aus einem Weinberg stammt, welcher nachweislich vor mehr als Hundert Jahren gepflanzt wurde. Dass es auch preiswert geht, zeigt Losada mit dem neuen Wein Pájaro, der nur kurz im Holzfass war und seine intensive Frucht gänzlich bewahrt hat.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Bierzo DO
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	2.00 g/l
Säure:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Bierzo
Rebsorten:	Godello

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand in kleine Körbe geerntet und dann 24 Stunden kaltmazeriert. Danach folgt die Gärung in Edelstahltanks bei kühlen Temperaturen von ca. 16°C. Der Ausbau auf der Feinhefe für 6 Monate erfolgt zu 80% im Edelstahltank und 20% im 500 Liter Holzfass.

Sensorik

Blumiges Bukett, weiße Früchte, dezent mineralischen Nachhall. Am Gaumen mit vollem Körper und zitrischen Noten.

Passt gut zu

Jakobsmuscheln und Meeresfrüchten vom Grill

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Der Godello stammt von einer Einzellage auf über 550 Meter ü.d.M.. Die schieferhaltigen Böden ergänzen das Bukett von weißen Früchten und Blüten mit einem feinen Hauch an Mineralik. Sehr elegant und mit reife Potential wie manch großer Burgunder. Sehr limitierte Produktion.