

D.O. Monterrei

Pulpo Godello

Pulpo Godello fängt den lebendigen Geist der florierenden Weißweinszene Spaniens ein. Dieser Wein wird aus der außergewöhnlichen Godello-Traube gekeltert und stammt aus der D.O. Monterrei in der Provinz Orense im Süden Galiciens – einer Region, die für ihr einzigartiges kontinentales Mikroklima mit atlantischen Einflüssen bekannt ist.
Die Weinberge gedeihen an den Hängen des Monterrei-Tals, wo Schiefer-, Granit- und Lehmböden über 25 Jahre alte Reben ernähren.

Regionen

Die Rebsorten Godello und Mencía aus der D.O. Monterrei spiegeln das fantastische Wachstum der Qualitätsweine in Spanien wider. Diese Region in Orense, im Süden Galiciens, zeichnet sich durch ihr kontinentales Mikroklima mit atlantischem Einfluss und Böden aus Schiefer, Granit und Lehm aus.
Die Lage der Weinberge an den Hängen des Monterrei-Tals ermöglicht es sowohl der weißen Godello-Traube als auch der roten Mencía-Traube, eine optimale Reife zu erreichen und dabei die für die Region so charakteristische Säure und Frische zu bewahren.

TRAUBE **Godello**	STIL **Still Wine.**
ALKOHOLGEHALT **13%**	TRINKTEMPERATUR **Zwischen 7 und 10 °C**

Verkostungsnotizen

Pulpo Godello ist ein heller, reiner Wein mit strohgelber Farbe und subtilen grünen Reflexen. In der Nase entfaltet er ein ausdrucksstarkes Bouquet aus blumigen, zitrusartigen und Steinobstaromen, darunter Pfirsich und Aprikose, überlagert von einer zarten mineralischen Note. Am Gaumen ist er ausgewogen und umhüllend, beginnt mit einem seidigen Einstieg, der sich zu einer lebhaften Säure entwickelt und Frische und einen langen, komplexen Abgang bietet. Mineralische und Zitrusnoten verweilen anmutig im Nachgeschmack.

Speiseempfehlung

Vielseitig und erfrischend, passt Pulpo Godello hervorragend zu Meeresfrüchten, Fisch, Reisgerichten, weißem Fleisch oder asiatischer Küche. Er ist auch eine elegante Wahl, um ihn allein zu besonderen Anlässen zu genießen.

Technische Information

Die mit Sorgfalt angebauten und von Hand geernteten Reben sind von Norden nach Süden ausgerichtet, wodurch sie perfekt der Sonne ausgesetzt sind und die Godello-Trauben schön reifen können, ohne ihre charakteristische Säure zu verlieren. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen, wodurch die natürlichen Aromen und die Lebendigkeit der Trauben

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD
2026 Premios BACO: Pulpo Godello 2025
2026 VINESPAÑA: Pulpo godello 2024
2025 Berliner Wine Trophy: Pulpo godello 2024
2025 Mundus Vini: Pulpo godello 2024 ****Best of Show Galicia****