



BIERZO DO VINO DE VILLA, GODELLO (BLANCO)

Banzao, Castilla y León

2020



Konzentriert und saftig. Zitrus- und Blütenduft. Kraft und Eleganz mit viel Frische. Perfekte integrierte Säure und tolle Harmonie mit sehr schöner Länge.

Godello ist eine alte autochthone Rebsorte, die vor allem in Galicien angebaut wird. Mit längerem Hefelager und Reifung im Holzfass zeigt sich erst das wahre Potential der Rebsorte. So auch der Godello von Silvia Marrao. Die Trauben von Silvia, alle von alten Rebstöcken, sind klein, reifen stets früh und liefern nur wenig Ertrag. Aber die haben es in sich. Die Gärung findet teils in zwei Barriques, teils im Stahltank statt und reift dann für ca. 9 Monate dort auf der Feinhefe. Das Resultat ist nicht nur einer der raren Parajeweine mit nur 750 produzierten Flaschen, sondern einer der Top Weissweine des Bierzo.

Land / Region:	Spanien / Castilla-León
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Godello
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Granit, Schiefer
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 12 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Tortilla mit Spargeln oder Wildkräuter



BANZAO

Das Banzao-Projekt von Silvia Marrao Barreiro ist ein Engagement zur Aufwertung und Verhinderung des Verschwindens der Weinberge in San Pedro de Olleros in Bierzo. Im Jahr 2017 hat Silvia etwas mehr als 3 Hektaren alte, verlassene Weinberge gepachtet und mit ihrer Wiederherstellung begonnen und schon wenige Jahre nach dem Start gehört Sie den Top-Produzentinnen und Produzenten der Region an und kann locker mit den Platzhirschen der kleinen D.O. mithalten.

San Pedro de Olleros ist ein kleines Dorf in 750 m Höhe im Tal des Ancares-Flusses, im nördlichen Teil der Appellation Bierzo. Die Weinberge von Silvia liegen im Biosphärenreservat der Ancares Leoneses und weist eine grosse biologische Vielfalt auf. Hier fand Sie ein einzigartiges Terroir mit den Rebsorten Mencía, Godello und Doña Blanca vor. Alles alte, halb verwilderte Reben in zum Teil winzigen Parzellen im Reservat. Drei Hektar waren es zu Beginn, die Silvia pachten konnte. In den ersten Jahren waren die Erträge klein, die Reben mussten zuerst über gezielten Rebschnitt für den Qualitätsweinbau neu strukturiert werden. Und auch jetzt zielt Silvia auf kleine dafür qualitativ umso hochstehendere Erträge ab, denn das Klima und das Terroir birgt ein riesiges Potential. Die Höhe der Lagen hilft die Temperatur zu mindern und die kräftigen Winde vom Atlantik werden von der Sierra de los Ancares gebremst und beruhigt, wodurch ein kontinental geprägtes Klima entsteht. Die Böden sind geprägt von Schieferverwitterung und Granit. Silvia bringt hier mit grossem Talent Weine mit zupackendem Charakter hervor, die aber stets frisch und gut ausbalanciert sind. Denn neben einem Master in Önologie und Weinbau kann die studierte Agraringenieurin auf unzählige Erfahrungen auf internationalen und nationalen renommierten Weingüter zurückgreifen.