



## Tenoira Gayoso Godello

### Algemeen

Tenoira Gayoso is een familie-domein gelegen in het Noord-Westen van Castilla y Leon, namelijk DO Bierzo. Guillermo, de eigenaar en wijnmaker, wil vooral dat zijn wijnen authenticiteit uitstralen. Waardoor de keuze voor de Godello-druif snel werd gemaakt. De heuvels van Villafranca del Bierzo zijn de ideale omstandigheden om de druif van de regio een thuismatch te laten spelen. Ondergrond en terroir zorgen ervoor dat het beste uit de Godello-druif naar bovenkomt.

Naast authenticiteit hecht Guillermo ook uitzonderlijk veel belang aan omgeving en milieu. De symbiose tussen wijngaard en natuur staat centraal. Waarbij een biologische insteek, of zoals de Fransen het zo mooi kunnen verwoorden 'Lutte Raisonnée, nooit ver af is. Alles begint bij de basis waar het land en de wijnstokken een vooraanstaande rol vervullen in het wijnproces.

Deze Tenoira Gayoso is een witte wijn van het type Joven, dit betekent dat de wijn geen houtlagering heeft gehad. Dit zorgt ervoor dat de typiciteit van druif en terroir enkel maar meer benadrukt worden.

### Soort

Wit fris

### Bodem en ondergrond

Kalk, Kiezels, Krijt, Stenen

### Druif

Godello

### Land

Spanje

### Regio

Bierzo

### Jaargang

2013

### Rijping

Geen

### Cépage/Assemblage

Mono-cépage

### Kleur

Licht intens goudgeel.

### Geur

Veel rijp, gedroogd fruit in de neus met steenfruit, appel, peer en zelfs citrus, daarnaast floraal met een licht zoete zweem (+alcohol) die meer doet vermoeden. Een kruidige textuur met lactisch tintje en duidelijke minerale toets brengt dan weer wat pit in de neus.

### Smaak

De mond geeft niet direct de neus weer, droge wijn met frisse zuren en licht oxydatieve toets. Zal de komende jaren nog veel evolueren.

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - [www.lartduvin.be](http://www.lartduvin.be) - [koen@lartduvin.be](mailto:koen@lartduvin.be)  
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



### **Gastronomie**

Lekker in combinatie met gevogelte of kalfsvlees, maar ook met kruidige visgerechten, warme en/of Zuiderse visbereidingen, maar ook harde kazen zoals comté zeggen geen nee, ...

### **Lekker bij**

Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Romige visgerechten, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

### **Alcoholgehalte**

13.00 %

### **Inhoud**

750.00 ml/stuk

### **Sluiting fles**

Kurk

### **Minimaal bewaarpotentieel**

7 jaar