

Atalante

 , 750 ml

 Spain,

 9930000175



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christina Hilker

Frittierte Gemüsesticks mit Salz-Zitronen-Olivenöl-

Dipp

(Gemüse & Vegetarisch)

Languste mit Tomate, Chorizo, Fenchel und Safran

(Meeresfrüchte)

Dorade aus der Salzkruste mit Auberginen,

Zucchini, Oliven, gerösteten Rosmarinkartoffeln

und Olivenöl

(Fisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 03.09.2022

Info zum Wein:

100 % Caiño Blanco, gewachsen auf Granitboden mit sandig-lehmigem Charakter. Limitierte Produktion von 2666 Flaschen.

Info zum Ausbau:

Handlese, mit sorgfältiger Selektion der Trauben, komplettes Entrappen vor der Pressung in der Pneumatischen Presse. Spontane Gärung in 500 l-Fässern aus französischer Eiche, weitere Lagerung und Batonnage für 12 Monate, minimale Filtration.

Farbe:

Intensives Goldgelb.

Nase:

Der 2019er Atalante von Attis eröffnet eine intensive Aromatik, die vorab die Karaffe einfordert, um sich vollends zu entfalten. Kühle Gesteinsnoten vermischen sich mit Pampelmuse, Banane, feiner Röstnote, einem Hauch Milchkaffee und Krokant. Zusätzliche Intensität wird ihm verliehen zum einen durch frischen Salbei, Rosmarin und Thymian, und zum anderen dieselben Kräuter angeröstet.

Gaumen:

Auf der Zunge packt dieser Tropfen richtig zu und verführt mit viel Würze, Salzigkeit und Gripp. Die Fruchtnoten von Grapefruit, Orange und Limette in Kombination mit viel Struktur und Komplexität machen ihn zum wunderbaren Essenbegleiter. Das Meer ruft und mit Atalante folgen wir ihm. Was für eine Freude.

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus einem großen Glas genießen.