# Attis Bodegas y Vinedos

## *Nana*

, 750 ml

Spain,

9930000409

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Thomas Götz

- Schwertmuscheln

- Gegrillter Oktopus

- Pilzrisotto

# Tasting review

by Thomas Götz on 31.10.2026

Attis, das ist der neue Shooting Star aus Galicien. Der Familienbetrieb aus Meaño, einem kleinen Dorf an der Atlantikküste, hat eine einzigartige Lage. Die Weinberge liegen auf einer Höhe bis zu 400m. Das Mikroklima vor Ort ist im Sommer trocken, aber nicht zu heiß, während in den milden Wintern viel Niederschlag herrscht. Die Böden sind sandig und mit wenig Lehmanteil, was in dieser Gegend eher selten ist. Das verhindert Staunässe, und die Reben sind gezwungen, tief zu wurzeln - ideale Voraussetzungen also für äußerst mineralische und sehr frische Weine. Der sympathische Winzer Robustiano Fariña pflegt das Erbe und die Tradition der Weinbaukultur mit extremer Hingabe und Präzision. So ist Attis eines der ganz wenigen Weingüter, das alte, längst vergessene autochthone Rebsorten wie Caiño, Souson oder Espadeiro bewirtschaftet.

Farbe

Hellgold

Nase

Das Bukett ist komplex und überaus verlockend; es zeigt geröstete Grapefruit, reife Aprikose sowie eine rauchig-mineralische Note, die im Hintergrund mitschwingt. Im Gesamtbild verfügt die Nase über eine tolle Intensität und Frische.

Gaumen

Im Mund kommt der Nana 2024 mit einer saftigen Säure und cremigen Textur daher. Es ist ein wunderschöner, vibrierender Albariño mit vollmundiger Finesse und hoher geschmacklicher Intensität. Das Holz ist fantastisch eingebunden, es dominiert den Wein überhaupt nicht, sorgt aber dank des mikrooxidativen Ausbaus für ein tiefes und vielschichtiges Mundgefühl. Genial ist auch der lange, würzig-mineralische Abgang. Bodegas Attis hat hier einen Weißwein auf die Flasche gebracht, der wirklich eigenständig und fesselnd ist.