Attis Bodegas y Vinedos

Nana

, 750 ml

Spain,

9930000241

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratener Jakobsmuschel-Carpaccio mit Zitronenbutter und Meersalzflocken.

Gegrillte Carabineros mit Knoblauch-Olivenöl und Petersilie.

Bacalao al Pil-Pil (Stockfisch mit Olivenöl-Emulsion, Knoblauch und Chili).

Tasting review

by Marian Henß on 21.08.2025

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:

Ein intensives, leuchtendes Gelb mit goldenem Kern und hellen Reflexen.

Nase:

Die Nase eröffnet mit opulenter Tiefe, in der Frucht und Pâtisserie-Noten eng verwoben sind. Zunächst dominieren süßliche Eindrücke von Cremeschnitte, Aprikosen-Sahnekuchen und Tarte Tatin, die sich mit kandierter Quitte, karamellisierter Birne und Bratapfel verbinden. Darunter entfaltet sich ein Fächer gelber Früchte: Weinbergspfirsich, Aprikose, Mirabelle, begleitet von Mango, Ananas und einem Hauch Passionsfrucht – ein Bogen, der von heller, klarer Frucht bis ins Exotische reicht. Den üppigen Noten gegenüber stehen kühle Akzente: Anklänge von kaltem Rauch, feine salzige Nuancen und eine mineralische, fast schiefrige Andeutung, die an den atlantischen Ursprung erinnert. So wirkt die Nase gleichermaßen reichhaltig wie ausbalanciert, stets von Frische durchzogen.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich eine überraschende Wendung: Die üppige Nase tritt zurück, stattdessen wirken die Aromen schlank und hell. Frische Noten von Nashi-Birne, gelber Birne und grünem Apfel prägen den Auftakt, kühl und animierend. Die Säure ist kompakt, straff und verleiht dem Wein einen klaren, linearen Charakter. Mit etwas Zeit im Glas baut er subtil Druck auf, entwickelt Cremigkeit und Schmelz aus dem Holz, ohne je üppig zu wirken – stets bewahrt er eine kühle, elegante Haltung. Die Textur bleibt

steinig, salzig und vibrierend, getragen von einer feinen maritimen Note, die Frische und Tiefe vereint. Im Nachhall bleibt er hell, zart und elegant, von einer grünen, salzigen Mineralität getragen, die seine atlantische Herkunft präzise in den Mundraum schreibt.