Attis Bodegas y Vinedos

Attis Lias Finas

, 750 ml

Spain,

9930000408

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gegrillter grüner Spargel mit Fenchel, Zitronen-Kräuter-Vinaigrette und gerösteten Mandeln

Jakobsmuscheln mit Erbsencreme, Minze, Grapefruit und einem Hauch Koriander

Gegrillter Pulpo mit kleinen Kartoffeln, Petersilie, Meersalz und Zitronenöl

Tasting review

by Marian Henß on 23.08.2026

Info:

Attis steht im Weinbau für eine mythologische Figur aus dem griechischen Kontext, geprägt durch die Verbundenheit mit Cibeles, der Göttin der Natur. Dieser Name symbolisiert das Leitbild des Weinguts: Respekt und Bewunderung für den Weinberg und sein Terroir.

Dieser Albariño steht im Val do Salnes, der feinsten Subzone für diese Rebsorte. In der klassischen Pergola-Erziehung stehen hier ca. Fünfzig Jahre alte Reben. Granithaltige Böden gepaart mit sandigen-lehmigen Schichten stellen hier die Basis. Die Reben sind größtenteils nach Westen, in Richtung des Atlantiks exponiert.

Die Reben werden manuell gelesen und am Sortiertisch selektiert. Komplett entrappt wird dann kalt mazeriert. Bei kontrollierter Temperatur von 12 - 15°C wird dann vergoren, der Ausbau auf der Hefe erfolgt dann sowohl im Holzfass als auch im Stahltank für ein halbes Jahr statt. Die Hefen werden immer wieder aufgerührt.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit grünen Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt sich der Attis als purer Albariño und als präziser Ausdruck seiner Herkunft im Val do Salnés innerhalb der Rías Baixas. Er duftet intensiv nach Meer und Atlantik, nach Algen, nassen Kräutern, Salzgebäck, Gischt und Austernschale. Dazu kommt eine saftige, helle Frucht aus Cantaloupe-Melone, Mango, Litschi, Maracuja, Birne und Pfirsich. Vor allem die Maracuja tritt klar hervor, während Grapefruit für Frische, feine Bitterstoffe und einen angenehm herben Charakter sorgt. Der Wein wirkt zugleich duftig, erfrischend, salin, steinig und mineralisch. Erbsenkresse, Fenchel, Bohnenkraut und ein Hauch Rübe ergänzen die Aromatik um eine leicht vegetabile Seite. Zitronengras, Minze, Koriander, frische Petersilie, Zitronenthymian und Melisse wirken wie eine intensive Kräuterbrise, die der großzügigen Frucht zusätzliche Energie und Frische verleiht. Eine sehr ausgewogene und vollständige Nase.

Gaumen:

Am Gaumen ist der Attis saftig, steinig, klar, mineralisch und salzig. Mit seiner kühlen, beinahe haptischen Mineralität erinnert er an das Lecken über nasse Steine und besitzt dadurch eine ausgesprochen erfrischende Komponente. Frucht, Säure, Haptik, Druck, Phenolik und Schmelz greifen harmonisch ineinander und bilden eine bemerkenswerte Symbiose. Die druckvolle Phenolik und der feine Schmelz verleihen dem Wein Rückgrat, Mitte und strukturelle Tiefe. Dagegen steht eine kühle, saftige und rassige Frucht, deren Frische durch die intensive Kräuteraromatik zusätzlich katalysiert wird. Im Nachhall verbinden sich Salz, rassige Spannung, leichte Gewürznoten und die anhaltende Kräuterbrise zu einem außerordentlich animierenden und präzisen Finale.