



Attis Bodegas y Vinedos

Xión



, 750 ml



Spain,



9930000247



Food recommendations

from Marian Henß

Sautierte Garnelen mit Knoblauch, Petersilie und Zitrone

Gegrillte Dorade mit Salzkartoffeln, Olivenöl und Zitronen-Kräuter-
Vinaigrette –

Geröstete Zucchini mit grünem Spargel, Kräutern und
Zitronenjoghurt

Tasting review

by Marian Henß on 16.08.2026

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:

Ein leuchtendes Goldgelb mit ausgeprägt grünen Reflexen, klar, frisch und jugendlich in seiner Erscheinung.

Nase:

Herrlich fruchtig, offen und unmittelbar zugänglich präsentiert sich der Xión in der Nase. Ein charmanter Albariño, der weniger über große Komplexität als über seine saftige, animierende Frucht und seinen unkomplizierten Charakter kommt. Maracuja und reife Honigmelone bilden den Auftakt, begleitet von etwas Litschi, Stachelbeere und unreifer grüner Mango. Dazu entwickelt sich eine intensive Zitrusfrucht mit grüner Limette, Bergamotte und Grapefruit, die dem exotisch-reifen Fruchtbild einen frischen und leicht herben Gegenpol gibt. So entsteht ein buntes Potpourri aus exotischen, gelben und grünen Früchten. Dahinter zeigt sich die atlantische Herkunft mit einem leicht salinen Charakter, der an Gischt und frische Meeresbrise erinnert. Nasse, intensive Kräuter setzen zusätzliche Akzente: Petersilie, Minze, Koriander und Zitronengras verleihen der Nase Frische und eine grüne Würze. Alles bleibt bewusst unkompliziert, fruchtbetont und charmant – ein Wein, der sich nicht verschließt, sondern vom ersten Moment an zum Trinken einlädt.

Gaumen:

Am Gaumen wird der Xión geradliniger und etwas einfacher als es die intensive Nase zunächst erwarten lässt. Die Frucht tritt einen Schritt zurück und zeigt sich weniger exotisch und reif, dafür deutlich grüner und gelber. Gerade dadurch kommen die Kühle und Finesse des Albariño sowie der atlantisch geprägte Charakter stärker zum Vorschein. Eine feine Traktion sorgt für Struktur; dazu kommt ein Hauch Phenolik, der an den Kontakt mit den Traubenschalen erinnert und dem Wein einen angenehmen Griff verleiht, ohne je aufdringlich oder tatsächlich bitter zu werden. Lediglich ein ganz zarter Bitterton zieht sich durch den Gaumen, der sich ausgesprochen harmonisch mit der Frucht verbindet und den Trinkfluss zusätzlich animiert. Im Nachhall wird der Wein zunehmend grün und kräuterig. Besonders frisch geschnittenes Gras tritt deutlich hervor und verbindet sich mit den bereits aus der Nase bekannten Kräutern. Die reifere, exotisch-orange Frucht der Nase verschwindet dabei zunehmend zugunsten eines kühleren, grüneren Ausdrucks. Unkompliziert, saftig und zugänglich – mit genau genügend phenolischem Griff und saliner Frische, um nicht beliebig zu wirken.