

 **Attis Bodegas y Vinedos**

*Xión*

 , 750 ml

 **Spain,**

 **9930000228**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

## Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Geschmortes Huhn mit Anis, Fenchel und Oliven (Geflügel)

Reis mit Venusmuscheln und Safran (Meeresfrüchte)

Frittierte Auberginen im Safranteig mit einer leicht fruchtigen  
Sauce (vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 03.10.2024

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 Lehmenteil, 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**

platingelb

## **Nase**

Der *2023er Xión* öffnet sich mit Blüten- und Kräuterdüften wie Zitronenmelisse und Fenchelgrün. Dazu kommen Zitronenschale, Noten von grünen Äpfeln, grünen Mandeln, etwas salzige Gischt wie vom nahen Meer, Kräutern und ein Hauch von Hefe.

## **Gaumen**

Am Gaumen zeigt der *Xión* eine frische und leicht extraktsüße Saftigkeit. Der Wein hat Substanz, wirkt aber angenehm unkompliziert mit einer straffen Säure und gutem Zug, der von der salzigen Note, die sich schnell offenbart, noch unterstützt wird. Die Frucht wirkt eher grünlich als gelb mit zitrischen, leicht bitter-pikanten Noten. Dazu kommt eine feine Cremigkeit vom Ausbau auf der Hefe. Das ist handgemachter Einstiegs-Albariño auf bestem Niveau.