Attis Bodegas y Vinedos

Embaixador

, 750 ml

Spain,

9930000406



Food reccomendations

from Marian Henß

Gegrillter Steinbutt mit Beurre blanc, Meeresalgen und jungen Kartoffeln.

Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Salzzitrone, Fenchel und Kräuteröl.

Sanft confierter Kaisergranat mit einer Velouté von jungen Erbsen, Mairübchen und Zitronenverbene.

Tasting review

by Marian Henß on 27.07.2026

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.

Diese Einzellage umfasst 0,5ha mit im Schnitt 60-jäjrigen Reben Albariño. Die Pergola erzielt eine Pflanzdichte von 800 Stöcken je Hektar. Im Boden findet man granitischen Ursprung sowie einen lehmigen Charakter.

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 für zwei Jahre. Die Hefen werden immer wieder aufgerührt. Ein Jahr davon findet in einem Granittank statt, das weitere im Stahltank.

Das Künstleretikett trägt den Namen *Cabeza de Serpe* und stammt von Francisco Leiro.

Farbe:

Sattes, leuchtendes Goldgelb mit strahlender Brillanz und großer Ausdruckskraft im Glas.

Nase:

Der Embaixador 2023 präsentiert sich mit einer tiefgründigen, vielschichtigen Aromatik, die bereits im ersten Eindruck seine Ambitionen erkennen lässt. Die Frucht ist reif und gelb geprägt, ohne jemals laut zu wirken. Reifer Pfirsich, saftige Nektarine, Mandarine, Mirabelle und gelbe Pflaume bilden das Fundament, begleitet von reichlich Abrieb von Bergamotte und Grapefruit, die dem Wein eine feine herbe Frische verleihen. Nahtlos schließt sich daran seine maritime Herkunft an. Salz, Gischt, Austernschale und eine kühle, atlantische Brise verleihen ihm eine enorme Eigenständigkeit. Frische Kräuter wie Kerbel, Zitronengras, Minze und Zitronenmelisse unterstreichen die Präzision des Bouquets, während Salzzitrone den salzigen Charakter zusätzlich betont. Mit zunehmender Belüftung treten vegetabile Nuancen von Mais, Mairübchen und jungen Rüben hervor. Erbsensprossen, Kresse, Bohnenkraut und Majoran erweitern die kräuterige Komplexität und verleihen dem Wein eine beeindruckende Tiefe. Immer wieder kehren diese fein algigen, an Austern und Meeresgischt erinnernden Eindrücke zurück und machen die Nase zu einem

außergewöhnlich spannenden Erlebnis.

Gaumen:

Am Gaumen bestätigt der Embaixador eindrucksvoll den hohen Anspruch, den seine Nase bereits ankündigt. Die gelbfruchtigen Anklänge treten zunächst noch kurz hervor, werden jedoch schnell von einer straffen, messerscharfen Struktur abgelöst. Salzzitrone, Grapefruitabrieb und feine herbe Zitrusnoten bilden gemeinsam mit einer ausgeprägten salzigen Mineralität das Rückgrat des Weins. Der steinige Charakter wirkt kühl, geradlinig und präzise, während feiner Hefeschmelz und Anklänge von kaltem Rauch zusätzliche Tiefe und Komplexität verleihen. Gerade dieses Zusammenspiel aus Hefe, Rauchigkeit, Salzigkeit und Mineralität wirkt nahezu perfekt ausbalanciert. Mit jedem Schluck rückt die Frucht weiter in den Hintergrund und macht Platz für Kräuter, salzige Spannung und eine außergewöhnlich klare Linienführung. Der Wein besitzt enorme Länge, bleibt dabei jedoch stets elegant, leichtfüßig und von beeindruckender Präzision. Ein Albariño von großer Klasse, der weniger über Frucht als vielmehr über Herkunft, Struktur und Textur überzeugt und zu den charakterstärksten Interpretationen der Rebsorte zählt.