



Attis Bodegas y Vinedos

Attis Mar, gereift 9m unter Wasser im Galizischen Meer



2024, 750 ml



Spanien, Rias Baixas



9930000243



Albariño

Alkoholgehalt:

13,0 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gebratene Dorade mit lauwarmem Kürbis-Linsen-Salat und Petersilie

Sashimi von Hamachi oder Dorade mit dezenter Soja-Zitrus-Marinade

Gedünstetes Kabeljaufilet mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 14.12.2025

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit hellen bis grünlich schimmernden Reflexen

Nase:

Subtil, reintönig und klar, von einer kühlen, eleganten Frucht getragen. Pampelmuse, Grapefruit und Blutorange stehen gleichberechtigt neben exotischen Anklängen von Maracuja, Sternfrucht und Kaki, ergänzt durch Nuancen von unreifer Mango und üppig-saftiger Ananas, wodurch sich eine klar tropisch geprägte Grundstruktur aufspannt. Darunter liegt eine feine, sehr ausgewogen integrierte hefige Note, die dem Wein Rückgrat gibt und ihm eine ruhige, stabile Basis verleiht. Anklänge von Marzipan sowie frisch geschnittener und leicht gerösteter Mandel sorgen für zusätzliche Tiefe. Mit zunehmender Belüftung geht das Aromenspiel fließend in einen maritimen, kühlen Charakter über: salzige Eindrücke, Assoziationen von Alge, Gischt und Austernschale prägen das Bild. Insgesamt wirkt der Wein vollkommen in sich ruhend, nie laut, dabei jedoch durchgehend spannungsgeladen und von großer innerer Klarheit.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich diese Ruhe konsequent fort. Der Wein zeigt sich enorm saftig und mit deutlichem Druck im mittleren Gaumen, ohne jemals schwer zu wirken. Die Frucht bleibt subtil und changiert zwischen gelben und grünen Anklängen, wobei sie die Aromen der Nase präzise widerspiegelt. Die Textur ist glatt und seidig, sehr geradlinig geführt und klar definiert. Die Säure ist mittelkräftig, dabei prägnant und strukturbildend, sie trägt den Wein souverän und verleiht ihm zusätzliche Spannung. Im langen Nachhall entfaltet sich die volle Breite der maritimen und salinen Aromen. Haptisch verbindet der Wein Saftigkeit, Eleganz und Druck mit einem feinen Schmelz, was ihn in sich geschlossen und ausgesprochen stimmig wirken lässt.