

# Attis Bodegas y Vinedos

## Nana

 , 750 ml

 Spain,

 9930000229



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

Salzmandeln und-nüsse, Ziegenkäse und Salzgebäck  
(vegetarisch)

Languste mit Kräutern, Butter und Orangen (Meeresfrüchte)

Jakobsmuscheln mit Beurre Noisette, Gruyère und Muskat und  
Crème Fraiche (Meeresfrüchte)

# 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**

helles Goldgelb

## **Nase**

Der *2022er Xión* ist von Beginn an ein opulenter und großzügiger Wein mit Noten von reifen Williams-Birnen mit Birnencreme, Ananas, Pfirsich, Nektarine und reifer Orange in Verbindung mit etwas gebuttertem und salzigem Popcorn, leicht angerösteten Haselnüssen und leicht jodigen Akzenten vom nahen Meer.

## **Gaumen**

Am Gaumen zeigt der *Nana* die gleiche Fülle und Saftigkeit, die man in der Nase schon erleben durfte. Der Wein ist saftig, zitrisch, pikant und wiederum großzügig in der Frucht mit viel Crème vom langen, immer wieder aufgerührten Hefelager. Dazu kommen Noten von Feuerstein und Holz, Orangenöl und Jod. Das ist ein so vielschichtiger wie ausladender Wein. Fast ein *Condrieu* der Rías Baixas und sehr zu empfehlen zu hochwertigem Seafood.