Attis Bodegas y Vinedos

Sitta Pereiras, Naturalmente Dulce

2024, 500 ml

Spanien, Rias Baixas

9930000245

Albariño

Alkoholgehalt:	8,0 %
Restsüße:	100 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Passionsfrucht, Limette, Koriander und grünem Chili.

Thai-Salat mit gegrillten Garnelen, Mango, Pomelo, Zitronengras und gerösteten Erdnüssen.

Gebratene Foie gras mit Yuzu, eingelegter Nashi-Birne und einem Hauch weißem Pfeffer.

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.06.2026

Farbe:

Funkelndes Strohgelb mit leicht goldenen und grünlichen Reflexen.

Nase:

Die Nase wirkt vom ersten Moment an unglaublich frisch, limonig und exotisch, ohne jemals die typische Schwere eines Süßweins anzudeuten. Reife Mango, Cantaloupe-Melone und Passionsfrucht bilden den exotischen Kern, der von einer beeindruckenden Vielfalt an Zitrusfrüchten umrahmt wird: Limone, Limette, Zitrone und Yuzu verleihen dem Wein enorme Strahlkraft und Präzision. Hinter der Frucht entwickelt sich eine kühle, maritime und atlantische Stilistik, die dem Wein seine unverwechselbare Handschrift verleiht. Frisch gehackte Kräuter wie Kerbel, Melisse, Minze und insbesondere reichlich Koriander sorgen gemeinsam mit Zitronengras für einen fernöstlich anmutenden Charakter voller Frische und Spannung. Gelbe Blüten unterstreichen die elegante Aromatik und verleihen zusätzliche Finesse. Trotz seiner natürlichen Süße wirkt der Wein niemals üppig oder schwer, sondern ausgesprochen animierend und beinahe wie ein Aperitif mit außergewöhnlicher aromatischer Tiefe.

Gaumen:

Am Gaumen überrascht der Sitta Pereiras mit einer bemerkenswert hohen, fast rieslingartigen Säure, die der natürlichen Süße perfekt Paroli bietet. Die exotische Frucht der Nase wird immer wieder von lebhaften Zitrusnoten durchzogen, wobei insbesondere Grapefruit für einen spannenden herben Kontrast sorgt. Dadurch bleibt der Wein durchgehend saftig, knackig und von beeindruckender Frische geprägt. Seine nur neun Volumenprozent Alkohol unterstreichen zusätzlich den federleichten Eindruck und machen ihn außergewöhnlich trinkfreudig. Nichts wirkt klebrig, ölig oder honigartig – vielmehr lebt der Wein von seiner Leichtigkeit, Präzision und der permanenten Spannung zwischen Frucht und Säure. Im langen Nachhall entwickelt sich schließlich eine feine Nashi-Birnen-Aromatik, die den Wein hell, klar und äußerst elegant ausklingen lässt. Ein natürlich süßer Wein, der seine Süße niemals in den Vordergrund stellt, sondern vielmehr durch Frische, Trinkfluss und atlantische Finesse begeistert.