

Attis Bodegas y Vinedos

Nana

 2022, 750 ml

 Spanien, Rias Baixas

 9930000229

 Albariño

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von 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)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.10.2024

Info zum Wein

Der *Nana* stammt aus der Subzone Val do Salnés in Rías Baixas und wird aus 100% Albariño erzeugt. Gewachsen in den ältesten Pergola-Weingärten der Familie stehen die Reben auf granitreichen Böden mit sandig-lehmigem Anteil und nordwestlicher Ausrichtung. Nach der Handlese werden die Trauben nach der Annahme entrappt und nur die erste Pressung verwendet. Der Most vergärt anschließend spontan in 225- und 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche und reift für 12 Monate mit regelmäßiger Battonage auf der Hefe.

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.