

Attis Lias Finas

 2022, 750 ml

 Spanien, Rias Baixas

 9930000182

 Albariño

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Mit Olivenrisotto gefüllte Zucchiniblüte

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebackene Languste mit Pfirsich und Fenchel

(Meeresfrüchte)

Mit Estragon, Orangen und Limettensalz gebeizter

Thunfisch an Friséesalat

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.07.2023

Info zum Wein:

100% Albariño für 7 Monate auf der Feinhefe gereift.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2022er Lias Finas von Attis zeit sich dicht und verwoben, mit ausreichend Sauerstoffkontakt dringen Aromen von Apfel, Limette, Limettenzeste, Ingwer, Blüten und etwas Kamille in die Nase. Deutlich geprägt ist der Duft von hefigen Noten, Anklängen von Muschelschalen, jodigen Noten zeigen einen überaus komplexen und vielschichtigen ersten Eindruck, der sofort begeistert und neugierig macht auf den ersten Schluck.

Gaumen:

Mit unwahrscheinlichem Ausdruck und einer Kombination von animierender Säure, Zitrusfrüchten und salziger Note attackiert er angenehm den Gaumen, sofort wird die Trinklust geweckt. Bei aller Intensität und Fülle zeigt er sich elegant, fast schwebend, mit würziger Süßholznote im langen Nachhall. Perfekter Begleiter zu intensiven Fisch- und Krustentiergerichten!

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen.