



Genio y Figura

2024, 750 ml

Spanien, Rias Baixas

9930000237

Albariño



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Galizische Pulpo a la Gallega

Linguine mit Zitronenthymian-Pesto und gerösteten Pinienkernen

Gegrillte grüne Spargel spitzen mit confierter Zitrone und Fleur de Sel

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 30.08.2025

Info:

Attis steht im Weinbau für eine mythologische Figur aus dem griechischen Kontext, geprägt durch die Verbundenheit mit Cibeles, der Göttin der Natur. Dieser Name symbolisiert das Leitbild des Weinguts: Respekt und Bewunderung für den Weinberg und sein Terroir.

Dieser Albariño steht im Val do Salnes, der feinsten Subzone für diese Rebsorte. In der klassischen Pergola-Erziehung stehen hier 800 Reben je Hektar. Garnithaltige Böden gepaart mit sandigen-lehmigen Schichten stellen hier die Basis. Die Reben sind größtenteils nach Westen, in Richtung des Atlantik exponiert.

Die Reben werden manuell gelesen und am Sortiertisch selektiert. Komplett entrappt wird dann kalt mazeriert. Bei kontrollierter Temperatur von 12 - 15°C wird dann vergoren, der Ausbau auf der Hefe erfolgt für vier Monate im Stahltank. Die Hefen werden immer wieder aufgerührt. Es findet keine malolaktische Gärung statt. Geschönt und zart filtriert.

Farbe:

Strahlendes Grün-Gelb mit silbrig-leuchtenden Reflexen und feinen grünen Einschlägen.

Nase:

Fruchtintensiv, erfrischend und leicht, geprägt von einer maritimen Kühle. Ein Spiel zwischen gelber und grüner Frucht: Limette, Grapefruit, Lychee, Passionsfrucht, grüne Mango, Cantaloupe-Melone, Limone und Pfirsich. Dazu klare Atlantiknoten: salzige Meeresbrise, feuchte Kräuter, Algenschale, Zitrusschale und helle Mineralität. Vor allem die kräuterigen Anklänge geben der exotischen Frucht einen spannungsvollen Kontrast. Das Ganze wirkt saftig, klar, puristisch und zugleich elegant – ein Albariño in typischer, animierender Form.

Gaumen:

Frisch, präzise und salzig-mineralisch. Die knackige, leicht adstringierende Säure sorgt für Energie und Kontrast, während die Frucht am Gaumen eher subtil, aber essenziell bleibt: saftig und lebendig im Auftakt, getragen von Kräuteraromen und salziger Finesse. Die Frische steht im Vordergrund, mit einem klaren, maritimen

Ausdruck, der Leichtigkeit und Eleganz vereint. Ein unkomplizierter, aber charakterstarker Einstieg in die Welt der Rías Baixas und des Albariño.