



**Attis Bodegas y Vinedos**

*Embaixador*



2022, 750 ml



Spanien, Rias Baixas



9930000240



Albariño



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Steinbutt à la meunière mit brauner Butter, Kapern und Zitronenfilets.

Pulpo a la gallega mit Kartoffelcreme, geräuchertem Paprikapulver und Olivenöl-Emulsion.

Gegrillter Wolfsbarsch mit Chermoula-Marinade, Couscous mit Kräutern und Granatapfel

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 11.08.2025

## 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.

Diese Einzellage umfasst 0,5ha mit im Schnitt 60-jährigen Reben Albariño. Die Pergola erzielt eine Pflanzdichte von 800 Stöcken je Hektar. Im Boden findet man granitischen Ursprung sowie einen lehmigen Charakter.

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 zwei Jahre. Die Hefen werden immer wieder aufgerührt. Ein Jahr davon findet in einem Granittank statt, das weitere imahltank.

## Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit hellen Einschlüssen, strahlend und klar.

## Nase:

Intensiv, tiefgründig und maritim geprägt – Noten von Alge, Austernschale, salziger Meeresbrise und nassem Schieferstein. Begleitet von feinen Hefearomen: Butterscotch-Plätzchen, Mürbeteig-Tarte mit karamellisierter Birne, getoastetes Brioche mit Salzbutter. Die Frucht bleibt zunächst im Hintergrund – grüne Mango, zarter Cassis, Hauch Himbeere, Johannisbeerholz, Nektarine, Kaki, leichte Passionsfrucht. Mit etwas Luft treten feine Honignoten hervor. Die Gesamtwirkung ist kühl, steinig und erwachsen, mit großer Ruhe und Tiefe.

## Gaumen:

Druckvoll und präsent, mit moderater bis mittlerer, sehr gut integrierter Säure, die für hohen Speichelfluss und lebendige Frische sorgt. Maritime Aromen – Austern, Alge, salzige Atlantiknoten – wirken hier runder und eingebettet in gelbfruchtige Akzente: Nektarine, Pfirsich, grüne und gelbe Mango, Passionsfrucht. Kühl, dicht, steinig und energiegeladen, mit feiner Phenolik, zarten Bitterstoffen und hoher Präzision. Die Frucht ist stets Teil des Gesamtbildes, ohne sich in den Vordergrund zu drängen, umgeben von einem komplexen Spiel aus salzigen, säurigen, mineralischen und würzigen Elementen. Lang und facettenreich im Nachhall, mit ständig wechselnden Nuancen.