Attis Bodegas y Vinedos

Xión

2025, 750 ml

Spanien, Rias Baixas

9930000247

Albariño



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Sautierte Garnelen mit Knoblauch, Petersilie und Zitrone

Gegrillte Dorade mit Salzkartoffeln, Olivenöl und Zitronen-Kräuter-Vinaigrette –

Geröstete Zucchini mit grünem Spargel, Kräutern und Zitronenjoghurt

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 16.08.2026

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. Granithaltige Böden gepaart mit sandigen-lehmigen Schichten stellen hier die Basis. Die Reben sind größtenteils nach Westen, in Richtung des Atlantiks 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:

Ein leuchtendes Goldgelb mit ausgeprägt grünen Reflexen, klar, frisch und jugendlich in seiner Erscheinung.

Nase:

Herrlich fruchtig, offen und unmittelbar zugänglich präsentiert sich der Xión in der Nase. Ein charmanter Albariño, der weniger über große Komplexität als über seine saftige, animierende Frucht und seinen unkomplizierten Charakter kommt. Maracuja und reife Honigmelone bilden den Auftakt, begleitet von etwas Litschi, Stachelbeere und unreifer grüner Mango. Dazu entwickelt sich eine intensive Zitrusfrucht mit grüner Limette, Bergamotte und Grapefruit, die dem exotisch-reifen Fruchtbild einen frischen und leicht herben Gegenpol gibt. So entsteht ein buntes Potpourri aus exotischen, gelben und grünen Früchten. Dahinter zeigt sich die atlantische Herkunft mit einem leicht salinen Charakter, der an Gischt und frische Meeresbrise erinnert. Nasse, intensive Kräuter setzen zusätzliche Akzente: Petersilie, Minze, Koriander und Zitronengras verleihen der Nase Frische und eine grüne Würze. Alles bleibt bewusst unkompliziert, fruchtbetont und charmant – ein Wein, der sich nicht verschließt, sondern vom ersten Moment an zum Trinken einlädt.

Gaumen:

Am Gaumen wird der Xión geradliniger und etwas einfacher als es die intensive Nase zunächst erwarten lässt. Die Frucht tritt einen Schritt zurück und zeigt sich weniger exotisch und reif, dafür deutlich grüner und gelber. Gerade dadurch kommen die Kühle und Finesse des Albariño sowie der atlantisch geprägte Charakter stärker zum Vorschein. Eine feine Traktion sorgt für Struktur; dazu kommt ein Hauch Phenolik, der an den Kontakt mit den Traubenschalen erinnert und dem Wein einen angenehmen Griff verleiht, ohne je aufdringlich oder tatsächlich bitter zu werden. Lediglich ein ganz zarter Bitterton zieht sich durch den Gaumen, der sich ausgesprochen harmonisch mit der Frucht verbindet und den Trinkfluss zusätzlich animiert. Im Nachhall wird der Wein zunehmend grün und kräuterig. Besonders frisch geschnittenes Gras tritt deutlich hervor und verbindet sich mit den bereits aus der Nase bekannten Kräutern. Die reifere, exotisch-orange Frucht der Nase verschwindet dabei zunehmend zugunsten eines kühleren, grüneren Ausdrucks. Unkompliziert, saftig und zugänglich – mit genau genügend phenolischem Griff und saliner Frische, um nicht beliebig zu wirken.