

Attis Bodegas y Vinedos

Xión

 2023, 750 ml

 Spanien, Rias Baixas

 9930000228

 Albariño

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geschmortes Huhn mit Anis, Fenchel und Oliven (Geflügel)

Reis mit Venusmuscheln und Safran (Meeresfrüchte)

Frittierte Auberginen im Safranteig mit einer leicht fruchtigen
Sauce (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.10.2024

Infos zum Wein

Der *Xión* ist der bisherige Einstiegs-Albariño aus jüngeren Rebanlagen, die dennoch als Pergola aufgestellt wurden. Der Boden ist geprägt von Granit mit aufliegendem Sand und Ton. Die Trauben erhalten nach der Handlese eine kühle Vorvergärung. Nach der spontanen Vergärung wird der Wein auf der Feinhefe ausgebaut.

Farbe

platingelb

Nase

Der *2023er Xión* öffnet sich mit Blüten- und Kräuterdüften wie Zitronenmelisse und Fenchelgrün. Dazu kommen Zitronenschale, Noten von grünen Äpfeln, grünen Mandeln, etwas salzige Gischt wie vom nahen Meer, Kräutern und ein Hauch von Hefe.

Gaumen

Am Gaumen zeigt der *Xión* eine frische und leicht extraktsüße Saftigkeit. Der Wein hat Substanz, wirkt aber angenehm unkompliziert mit einer straffen Säure und gutem Zug, der von der salzigen Note, die sich schnell offenbart, noch unterstützt wird. Die Frucht wirkt eher grünlich als gelb mit zitrischen, leicht bitter-pikanten Noten. Dazu kommt eine feine Cremigkeit vom Ausbau auf der Hefe. Das ist handgemachter Einstiegs-Albariño auf bestem Niveau.