## Attis Bodegas y Vinedos

# *Xion Cuvée Tinto*

**2019, 750 ml**

**Spanien, Rias Baixas**

**9930000187**

**Espadeiro, Pedral, Sousòn**

**Alkoholgehalt:** 12,0 %




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Croquetas mit Spinat und Pilzen gefüllt**

(Gemüse & Vegetarisch)

**gegrillte Chorizos mit Kürbispüree und Kohlsalat**

(Fleisch)

**Geflügelspieße mit Schoko-Chili-Sauce**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.07.2023

Info zum Wein:

Assemblage aus autochthonen Rebsorten von jungen Rebstöcken.

Farbe:

Gedecktes Violettrot, schwarz im Kern.

Nase:

Ein betörender und einladender Duft strömt aus dem Glas heraus. Sauerkirschen, Cassis, süße Pflaumen und Blaubeeren vereinen sich mit Veilchen, Rosenblättern und grünen Noten von Thymian, Rosmarin und Buchsbaum.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt sich der 2019er Xión Cuvée Tinto erfrischend und belebend mit lediglich 12 Vol%. Die Frucht der Nase ist sehr präsent und verbindet sich mit einer anregenden Säure und einer feinen Tannin-Struktur. Leicht gekühlt absolut Top zu Grillgerichten und würzigen Snacks.