



Attis Bodegas y Vinedos

Xión



2024, 750 ml



Spanien, Rias Baixas



9930000236



Albariño

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Miesmuscheln in Weißweinsud mit Schalotten, Knoblauch

Zitronen-Thymian-Linguine

Grüner Spargel mit Zitronen-Olivenöl & 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. Granithaltige 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:

Leuchtendes Strohgelb mit zarten grünen und hellen Reflexen.

Nase:

Maritim geprägt und typisch Albariño: weißer Pfirsich, Nektarine, grüne Birne, grüne Mango, Ananas, Passionsfrucht und Lychee. Dazu frische Kräuter wie Gartenminze, Zitronengras, Kerbel, Melisse und Zitronenthymian. Ein mineralisches Fundament mit Noten von nassem Stein, salziger Brise und kühler Meeresluft verleiht Tiefe. Vegetabile Anklänge von Artischocke, Erbsen und Fenchel runden das vielschichtige, klare Aromenspiel ab.

Gaumen:

Saftig, dicht und zugleich von Leichtigkeit und Eleganz getragen. Die Frucht ist präsent, aber nie opulent, stets balanciert von knackiger, lebendiger Säure. Eine feine, salzige Mineralität zieht sich durch den Verlauf, während Frucht und Kräuteraromen gemeinsam eine klare, frische Spannung erzeugen. Ein Wein, der zwischen warm und

kühl, saftig und straff spielt – erwachsen, präzise und dabei mit typisch galicischer Leichtigkeit.