Attis Bodegas y Vinedos

Atalante

2024, 750 ml

Spanien, Rias Baixas

9930000244

Caiño Blanco

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	100 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Jakobsmuschel | Fenchel | grüner Apfel | Dashi

Steinbutt | Artischocke | Kerbelwurzel | Kräuteröl

Weiße Spargelspitzen | Austernemulsion | Fenchelpollen |

Algenbutter

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.06.2026

Info:

Caiño Blanco ist eine der seltensten weißen Rebsorten Galiciens und deutlich weniger bekannt als Albariño. Die Weine wirken oft kühler, kräuteriger, salziger und weniger offensichtlich fruchtbetont. Wenn Attis etwas kann, dann genau diese maritime, steinige Stilistik herausarbeiten.

Die Anlage steht in einer klassischen Pergola-Erziehung und auf lediglich 80m über dem Meer im Val de Salnes. Granit, Sand und Ton bilden die gut bewässerte Basis. Die Nähe zum Meer ist bekannt. Die Rebsorte wird für den Atalante in 500l Fässern französischer Provenienz fermentiert und auf der Hefe gereift. Komplexität wird mittels Battonage gefördert.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit aufhellenden grünen Reflexen.

Nase:

Der Atalante zeigt sich zunächst ausgesprochen maritim und transportiert unmittelbar seine galicische Herkunft ins Glas. Die Aromatik wird von einer intensiven vegetabilen Komponente geprägt, die an weiße Rübe, Kohlrabi, jungen Mais und Fenchel erinnert, ergänzt durch Fenchelsaat und eine bemerkenswerte Frische. Darüber legt sich ein vielschichtiger Kräuterteppich aus Koriander, Kerbel, Melisse, Zitronenthymian, Zitronengras, Minze und Eukalyptus. Die Frucht bleibt bewusst im Hintergrund und dient eher als Kontrapunkt zur Kräuterwürze. Noten von Quitte, weißer Birne, weißem Pfirsich, frisch geschnittener Nashi-Birne und gelber Pflaume verleihen zusätzliche Tiefe, ohne den Charakter des Weines zu dominieren. Insgesamt wirkt die Nase straff, kühl und ausgesprochen atlantisch geprägt. Sie erinnert in ihrer grünen, vegetabilen Spannung entfernt an Sauvignon Blanc großer Herkunft, präsentiert sich jedoch deutlich weniger fruchtbetont, steiniger, karger und mineralischer. Gerade diese Zurückhaltung macht den Wein so faszinierend und einladen.

Gaumen:

Am Gaumen bestätigt sich der Eindruck der Nase eindrucksvoll. Der Wein besitzt eine dichte, schlanke und zugleich äußerst präzise Struktur. Die Säure ist präsent und tragend, wirkt jedoch niemals laut oder dominant, sondern integriert sich harmonisch in das Gesamtbild. Von Beginn an bestimmen salzige und mineralische Elemente den Verlauf. Die Frucht tritt bewusst in den Hintergrund und überlässt dem vegetabilen und kräuterwürzigen Spektrum die Bühne. Fenchel, Kräuter und die maritime Salzigkeit verschmelzen mit einer steinigen Mineralität, die dem Wein enorme Spannung verleiht. Der Übergang in den Nachhall wirkt ätherisch, frisch und glasklar. Feine Bitterstoffe sorgen für zusätzliche Kontur, während die Mineralität noch lange nach dem letzten Schluck präsent bleibt. Das Ergebnis ist ein Wein von bemerkenswerter Präzision und Energie, dessen größte Stärke nicht in aromatischer Opulenz, sondern in seiner Klarheit, seiner salzigen Tiefe und seiner kompromisslosen Herkunftstreue liegt.