## Attis Bodegas y Vinedos

# *Sitta Doliola*

2018, 750 ml

Spanien, Rias Baixas

9930000177

Albariño

**Alkoholgehalt:** 13,0 %




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Kurkuma-Risotto mit getrockneten Limettenblättern und gegrilltem Pfirsich**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrillter Pulpo mit Pak Choi, eingelegten Kumquats und Teriyaki-Sauce**

(Meeresfrüchte)

**Chateaubriand mit Orangen-Estragon-Butter, Blutorangen und Roter Bete**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 12.09.2022

Info zum Wein:

100 % Albariño, als Orange Wine hergestellt, limitierte Produktion von nur 850 Flaschen.

Info zum Ausbau:

Handlese in 15 kg Boxen, Selektion und komplette Entrappung der Trauben, Spontangärung in Tongefäßen, teilweise Mazeration in 380 l Tongefäßen (lateinisch Doliola), spontaner malolaktischer Säureabbau und Filtration.

Farbe:

Intensives Bernstein mit orangefarbenen Reflexen.

Nase:

Der Duft des 2018er Sitta Doliola von Attis ist eine Wucht, reifes Orangenfleisch, trifft auf Orangenzeste, Orangenkonfitüre, Malzbonbons, wilde Kräuter in Honig, wie Rosmarin, Thymian, Eukalyptus. Noten von getrockneter Apfelschale und getrockneten Aprikosen, die ergänzt werden von orientalischen Gewürzen, ganz deutlich Kurkuma, es folgen Zimt und Nelke. Ein Meer von Blüten und Gräsern säumt seinen Weg – äußerst spannender Auftakt.

Gaumen:

Trocken, markant und griffig packt er auf der Zunge zu und weckt durch seine markante, fleischige Art sofort das Verlangen nach Begleitung von intensiver, aromareicher Küche. Seine opulente Frucht mischt sich auf exzellente Weise mit feiner Bitterkeit und salziger Länge, viel Kraft kombiniert mit Trinkfluss und Finesse. Da geht noch mehr, sehr gutes Reifepotential! Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus einem großen Glas genießen.