



Attis Bodegas y Vinedos

Attis Mar, gereift 9m unter Wasser im Galizischen Meer



, 750 ml



Spain,



9930000243



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Gebratene Dorade mit lauwarmem Kürbis-Linsen-Salat und
Petersilie

Sashimi von Hamachi oder Dorade mit dezenter Soja-Zitrus-
Marinade

Gedünstetes Kabeljaufilet mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

Tasting review

by Marian Henß on 14.12.2025

Attis, das ist der neue Shooting Star aus Galicien. Der Familienbetrieb aus Meaño, einem kleinen Dorf an der Atlantikküste, hat eine einzigartige Lage. Die Weinberge liegen auf einer Höhe bis zu 400m. Das Mikroklima vor Ort ist im Sommer trocken, aber nicht zu heiß, während in den milden Wintern viel Niederschlag herrscht. Die Böden sind sandig und mit wenig Lehmanteil, was in dieser Gegend eher selten ist. Das verhindert Staunässe, und die Reben sind gezwungen, tief zu wurzeln – ideale Voraussetzungen also für äußerst mineralische und sehr frische Weine. Der sympathische Winzer Robustiano Fariña pflegt das Erbe und die Tradition der Weinbaukultur mit extremer Hingabe und Präzision. So ist Attis eines der ganz wenigen Weingüter, das alte, längst vergessene autochthone Rebsorten wie Caiño, Souson oder Espadeiro bewirtschaftet.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit hellen bis grünlich schimmernden Reflexen

Nase:

Subtil, reintönig und klar, von einer kühlen, eleganten Frucht getragen. Pampelmuse, Grapefruit und Blutorange stehen gleichberechtigt neben exotischen Anklängen von Maracuja, Sternfrucht und Kaki, ergänzt durch Nuancen von unreifer Mango und üppig-saftiger Ananas, wodurch sich eine klar tropisch geprägte Grundstruktur aufspannt. Darunter liegt eine feine, sehr ausgewogen integrierte hefige Note, die dem Wein Rückgrat gibt und ihm eine ruhige, stabile Basis verleiht. Anklänge von Marzipan sowie frisch geschnittener und leicht gerösteter Mandel sorgen für zusätzliche Tiefe. Mit zunehmender Belüftung geht das Aromenspiel fließend in einen maritimen, kühlen Charakter über: salzige Eindrücke, Assoziationen von Alge, Gischt und Austernschale prägen das Bild. Insgesamt wirkt der Wein vollkommen in sich ruhend, nie laut, dabei jedoch durchgehend spannungsgeladen und von großer innerer Klarheit.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich diese Ruhe konsequent fort. Der Wein zeigt sich enorm saftig und mit deutlichem Druck im mittleren Gaumen, ohne jemals schwer zu wirken. Die Frucht bleibt subtil und changiert zwischen gelben und grünen Anklängen, wobei sie die Aromen der Nase präzise widerspiegelt. Die Textur ist glatt und seidig, sehr

geradlinig geführt und klar definiert. Die Säure ist mittelkräftig, dabei prägnant und strukturbildend, sie trägt den Wein souverän und verleiht ihm zusätzliche Spannung. Im langen Nachhall entfaltet sich die volle Breite der maritimen und salinen Aromen. Haptisch verbindet der Wein Saftigkeit, Eleganz und Druck mit einem feinen Schmelz, was ihn in sich geschlossen und ausgesprochen stimmig wirken lässt.