



Attis Bodegas y Vinedos

Genio y Figura



, 750 ml



Spain,



9930000248



Food recommendations

from Marian Henß

Pulpo a la gallega mit Pimentón, gerösteten Kartoffeln und Olivenöl

Gebratene Jakobsmuscheln aus Galicien mit Zitronen-Kräuter-

Vinaigrette und Fenchel

Gegrillter grüner Spargel mit Fenchel, jungen Erbsen, Kräutern und
einer leichten Zitronen-Olivenöl-Emulsion

Tasting review

by Marian Henß on 16.08.2026

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 Goldgelb mit zartgrünen Reflexen.

Nase:

Der Albariño duftet herrlich grasig, frisch und leichtfüßig und bringt unmittelbar diese kühle, atlantische Prägung ins Glas. Kalk und nasser Stein bilden das mineralische Fundament, darüber legt sich eine vielschichtige Kräuterwürze, die gleichermaßen getrocknete wie frische Akzente zeigt. Fenchelsaat, Oregano und Bohnenkraut stehen auf der trockeneren, würzigeren Seite, während Zitronengras, Koriander und Minze Frische und Leichtigkeit beisteuern. Besonders prägnant ist die saline, maritime Komponente: eine klare Meeresbrise, die sich vollkommen selbstverständlich mit den Kräutern und den steinig-kalkigen Nuancen verbindet. Die Frucht bleibt dabei bewusst zurückhaltend und fügt sich harmonisch in dieses Gesamtbild ein. Limette, Grapefruit, Pomelo und Bergamotte sorgen für herbe, zitrische Frische, begleitet von etwas Maracuja und grüner Mango. Nichts wirkt laut oder vordergründig. Die Frucht ist vielmehr perfekt integriert und lässt der salinen, kräuterigen und mineralischen Seite genügend Raum. Insgesamt eine unaufgeregte, kühle und ausgesprochen atlantische Nase.

Gaumen:

Am Gaumen gelingt es dem Wein, sämtliche Eindrücke der Nase zusammenzuführen und dabei erstaunlich geschlossen aufzutreten. Die satte, aber niemals üppige Frucht trifft auf atlantische Frische und eine ausgeprägte herbale Intensität. Limette, Grapefruit, Pomelo, Bergamotte, Maracuja und grüne Mango bleiben fein und elegant und wirken eher als verbindendes Element denn als dominierender Faktor. Besonders schön ist das Wechselspiel der einzelnen Komponenten: Frucht, Säure und Frische bauen aufeinander auf, werden von Leichtigkeit und Finesse aufgefangen und anschließend von den kühlen maritimen Elementen, der feinen Kräuterwürze und dem steinig-kalkigen, mineralischen Charakter weitergetragen. Keine Komponente schiebt sich dauerhaft in den Vordergrund – vielmehr wechseln sie sich ab und geben dem Wein seinen ruhigen, fließenden Charakter. Unaufgeregt und leise, dabei aber keineswegs ausdrucksarm. Im Gegenteil: Gerade diese Selbstverständlichkeit macht seinen Reiz aus. Ein Albariño, der unkomplizierten Trinkfluss und klare Herkunft miteinander verbindet und dadurch enorm vielseitig einsetzbar ist – als erfrischender Sommerwein, unkomplizierter Begleiter in geselliger Runde und ebenso selbstverständlich am Tisch.