

 **Attis Bodegas y Vinedos**

# *Genio y Figura*

 , 750 ml

 **Spain,**

 **9930000237**



## **Food reccomendations**

from Marian Henß

Galizische Pulpo a la Gallega

Linguine mit Zitronenthymian-Pesto und gerösteten Pinienkernen

Gegrillte grüne Spargelspitzen mit confierter Zitrone und Fleur de

Sel

# Tasting review

by Marian Henß on 30.08.2025

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:**

Strahlendes Grün-Gelb mit silbrig-leuchtenden Reflexen und feinen grünen Einschlügen.

## **Nase:**

Fruchtintensiv, erfrischend und leicht, geprägt von einer maritimen Kühle. Ein Spiel zwischen gelber und grüner Frucht: Limette, Grapefruit, Lychee, Passionsfrucht, grüne Mango, Cantaloupe-Melone, Limone und Pfirsich. Dazu klare Atlantiknoten: salzige Meeresbrise, feuchte Kräuter, Algensalz, Zitruschale und helle Mineralität. Vor allem die kräuterigen Anklänge geben der exotischen Frucht einen spannungsvollen Kontrast. Das Ganze wirkt saftig, klar, puristisch und zugleich elegant – ein Albariño in typischer, animierender Form.

## **Gaumen:**

Frisch, präzise und salzig-mineralisch. Die knackige, leicht adstringierende Säure sorgt für Energie und Kontrast, während die Frucht am Gaumen eher subtil, aber essenziell bleibt: saftig und lebendig im Auftakt, getragen von Kräuteraromen und salziger Finesse. Die Frische steht im Vordergrund, mit einem klaren, maritimen Ausdruck, der Leichtigkeit und Eleganz vereint. Ein unkomplizierter, aber charakterstarker Einstieg in die Welt der Rías Baixas und des Albariño.