

 Attis Bodegas y Vinedos

 XIÓN

 , 750 ml

 Spain,

 9930000236



## Food reccomendations

from Marian Henß

Miesmuscheln in Weißweinsud mit Schalotten, Knoblauch

Zitronen-Thymian-Linguine

Grüner Spargel mit Zitronen-Olivenöl & 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:**

Leuchtendes Strohgelb mit zarten grünen und hellen Reflexen.

## **Nase:**

Maritim geprägt und typisch Albariño: weißer Pfirsich, Nektarine, grüne Birne, grüne Mango, Ananas, Passionsfrucht und Lychee. Dazu frische Kräuter wie Gartenminze, Zitronengras, Kerbel, Melisse und Zitronenthymian. Ein mineralisches Fundament mit Noten von nassem Stein, salziger Brise und kühler Meeresluft verleiht Tiefe. Vegetabile Anklänge von Artischocke, Erbsen und Fenchel runden das vielschichtige, klare Aromenspiel ab.

## **Gaumen:**

Saftig, dicht und zugleich von Leichtigkeit und Eleganz getragen. Die Frucht ist präsent, aber nie opulent, stets balanciert von knackiger, lebendiger Säure. Eine feine, salzige Mineralität zieht sich durch den Verlauf, während Frucht und Kräuteraromen gemeinsam eine klare, frische Spannung erzeugen. Ein Wein, der zwischen warm und kühl, saftig und straff spielt – erwachsen, präzise und dabei mit typisch galicischer Leichtigkeit.