

## Attis Bodegas y Vinedos

# *Sitta Pereiras, Naturalmente Dulce*

 , 500 ml

 Spain,

 9930000242



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 100 g/l



## Food reccomendations

from Marian Henß

Herzhaftes Leberwurstbrot auf dunklem Sauerteigbrot

Sushi-Rollen mit Avocado und Mango

Portugiesische Mandelcreme mit frischen Kräutern

# Tasting review

by Marian Henß on 09.09.2025

## Info:

Attis steht im Weinbau für eine mythologische Figur aus dem griechischen Kontext, geprägt durch die Verbundenheit mit Cibeles, der Göttin der Natur. Dieser Name symbolisiert das Leitbild des Weinguts: Respekt und Bewunderung für den Weinberg und sein Terroir.

Dieser Albariño steht im Val do Salnes, der feinsten Subzone für diese Rebsorte. In der klassischen Einzellage Pereiras wachsen die dreißig-jährigen Reben auf 0,4ha auf 50 Höhenmetern.

Die Reben werden manuell gelesen und am Sortiertisch selektiert. Kompletten entrappt wird dann kalt mazeriert. Bei kontrollierter Temperatur von 12 - 15°C wird dann vergoren. der Gärprozess wird durch Abkühlen bei 8-9% Vol. Alkohol gestoppt. Es findet keine malolaktische Gärung statt. Geschönt und zart filtriert.

## Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit hellgrünen Reflexen, klar und brillant.

## Nase:

Überraschend wenig von der dichten Süßwein-Konzentration geprägt, stattdessen fein und differenziert. Exotische Fruchtaromen entfalten sich – Passionsfrucht, saftige Ananas, Mango, Maracuja und Cantaloupe-Melone – flankiert von hellen Akzenten wie frisch geschnittene Birne und weißer Pfirsich. Dahinter schimmert eine florale Eleganz mit Noten weißer und gelber Blüten, niemals laut, sondern stets zurückhaltend. Ein feiner Hauch von Akazienhonig verleiht Substanz und Konzentration, ohne die Frische zu verdecken. Kardamom sorgt für eine dezente, fast schwebende Würze. Insgesamt wirkt die Nase nicht schwer oder gedrängt, sondern vielmehr elegant, fruchtbetont und filigran, mit einer Leichtigkeit, die für einen Süßwein untypisch angenehm überrascht.

## Gaumen:

Wie erwartet zeigt sich am Gaumen die Süße, jedoch in einer zarten, schlanken und balancierten Form. Die Textur wirkt leicht ölig, von Honiganklängen getragen, zugleich aber durch Frische und eine feine Säure abgefedert. Die Frucht bleibt präsent, jedoch nie klebrig oder aufdringlich: exotische und helle Früchte treten klar hervor, während

die Süße elegant eingebunden bleibt. Bemerkenswert ist die Balance – Süße, Frische, aromatische Vielfalt und die moderate Viskosität verbinden sich zu einem lebendigen, animierenden Trinkfluss. Trotz des süßen Profils wirkt der Wein leicht, vielseitig und anschmiegsam, mit einem Nachhall, der durch Reinheit und Eleganz geprägt ist.