



Attis Bodegas y Vinedos

Genio y Figura



2025, 750 ml



Spanien, Rias Baixas



9930000248



Albariño

Speisempfehlungen

von 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



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 16.08.2026

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 Pergola-Erziehung stehen hier 800 Reben je Hektar. Gut durchlässige Böden mit sandigen-lehmigen Schichten stellen hier die Basis. Die Reben sind größtenteils nach Westen, in Richtung des Atlantiks exponiert.

Die Reben werden manuell gelesen und am Sortiertisch selektiert. Komplette entrappt wird dann kalt mazeriert. Bei kontrollierter Temperatur von 12 - 15°C wird dann vergoren, der Ausbau auf der Hefe erfolgt für vier Monate imahltank. Die Hefen werden immer wieder aufgerührt. Es findet keine malolaktische Gärung statt. Geschönt und zart filtriert.

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.