

Attis Bodegas y Vinedos

Attis Lías Finas

2024, 750 ml

Spanien, Rias Baixas

9930000238

Albariño

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Galizische Jakobsmuscheln vom Grill mit Olivenöl, Zitronenzeste und
Flor de Sal.

Gegrillter Wolfsbarsch mit Fenchel, Safranjus und confierten
Kirschtomaten.

Auberginen-Carpaccio mit Burrata, Basilikumöl und gerösteten
Pinienkernen.



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 11.08.2025

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 Pergola-Erziehung stehen hier ca. Fünfzig jare alte Reben. Granithaltige Böden gepaart mit sandigen-lehmigen Schichten stellen hier die Basis. Die Reben sind größtenteils nach Westen, in Richtung des Atlantik exponiert.

Die Reben werden manuell gelesen und am Sortiertisch selektiert. Komplett entrappt wird dann kalt mazeriert. Bei kontrollierter Temperatur von 12 - 15°C wird dann vergoren, der Ausbau auf der Hefe erfolgt dann sowohl im Holzfass als auch im Stahltank für ein halbes Jahr statt. Die Hefen werden immer wieder aufgerührt.

Farbe:

Sattes, leuchtendes Goldgelb mit hellen und grünen Reflexen.

Nase:

Reichhaltig und tiefgründig, gelbfruchtig bis exotisch, getragen von grüner und gelber Mango, Kaki, Nektarine, Aprikose und Mandarine. Dazu gegrillte Ananas, Passionsfrucht sowie reifes bis überreifes Kernobst – gedörrte Birne, Apfelkompott und karamellisierte Quitte. Das lange Hefelager verleiht Eleganz, Finesse und eine atmende Weite, ergänzt von Nuancen feinen Gebäcks, Tarte Tatin und gedecktem Aprikosenkuchen. Im Hintergrund feiner Abrieb von Zimtstangen, Minze und Zitronengras. Unterlegt von einer kühlen, klaren, salzigen Atlantiknote, die der üppigen Frucht einen straffen Rahmen gibt. Eine dezente Rauchigkeit verleiht zusätzliche Tiefe.

Gaumen:

Straff, kühl und saftig mit lebendiger Frische und feiner Säurestruktur. Die Frucht tritt hier zurück, eingerahmt von feiner Gerbstoffstruktur und leicht griffigem Mundgefühl aus dem Hefekontakt, ergänzt durch feine Bitterstoffe mit Anklängen an Traubengerne. Spannungsvoll und präzise, mit schmal gefasster Frucht, salzigen und heftigen Noten im Abgang. Schlank, trocken ausklingend, mit zarter Frucht, feinen ätherischen Anklängen und kühler, salziger Länge, die sofort Lust auf den nächsten Schluck macht.