Attis Bodegas y Vinedos

Nana

2024, 750 ml

Spanien, Rias Baixas

9930000409

Albariño

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

- Schwertmuscheln
- Gegrillter Oktopus
- Pilzrisotto

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 31.10.2026

Informationen zum Wein

Bodegas Attis gehört zu den Top-Produzenten in der galicischen DO Rias Baixas, eine Weinregion am Atlantik, in der zu 95% die Rebsorte Albariño wächst. Hinter dem Weingut steht die Familie Fariña, die auch eine Muschelzucht betreibt. Die Bodega befindet sich im Salnes-Tal, der Hauptzone des Weingebiets und auch jene, die dem atlantischen Einfluss am stärksten ausgesetzt ist und daher knackig frische Weine hervorbringt. Der Nana 2024 ist ein rebsortenreiner Albariño aus bis zu 100 Jahre alten Reben, gewachsen auf Granitsandböden. Die Spontanvergärung und der Ausbau erfolgten in Eichenfässern unterschiedlicher Größe. Dazu lag das Gewächs 12 Monate auf der Feinhefe, sodass ein komplexer, vollmundiger Weißwein entstand.

Farbe

Hellgold

Nase

Das Bukett ist komplex und überaus verlockend; es zeigt geröstete Grapefruit, reife Aprikose sowie eine rauchig-mineralische Note, die im Hintergrund mitschwingt. Im Gesamtbild verfügt die Nase über eine tolle Intensität und Frische.

Gaumen

Im Mund kommt der Nana 2024 mit einer saftigen Säure und cremigen Textur daher. Es ist ein wunderschöner, vibrierender Albariño mit vollmundiger Finesse und hoher geschmacklicher Intensität. Das Holz ist fantastisch eingebunden, es dominiert den Wein überhaupt nicht, sorgt aber dank des mikrooxidativen Ausbaus für ein tiefes und vielschichtiges Mundgefühl. Genial ist auch der lange, würzig-mineralische Abgang. Bodegas Attis hat hier einen Weißwein auf die Flasche gebracht, der wirklich eigenständig und fesselnd ist.