Attis Bodegas y Vinedos

Nana

2023, 750 ml

Spanien, Rias Baixas

9930000241

Albariño

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Jakobsmuschel-Carpaccio mit Zitronenbutter und Meersalzflocken.

Gegrillte Carabineros mit Knoblauch-Olivenöl und Petersilie.

Bacalao al Pil-Pil (Stockfisch mit Olivenöl-Emulsion, Knoblauch und Chili).

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 21.08.2025

Info:

Dieser Albariño wächst im Val do Salnes, der feinsten Subzone für diese Rebsorte. In der klassischen Pergola-Erziehung stehen hier die ältesten Reben der Bodega. 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. Es wird nur der "erste Pressung" für den Nana verwendet. die Fermentation findet spontan in 228l und 500l Fässern französischer Eiche statt. Der Ausbau auf der Hefe erfolgt dann im gleichen Gebinde für ein volles Jahr. Die Hefen werden immer wieder aufgerührt.

Farbe:

Ein intensives, leuchtendes Gelb mit goldenem Kern und hellen Reflexen.

Nase:

Die Nase eröffnet mit opulenter Tiefe, in der Frucht und Pâtisserie-Noten eng verwoben sind. Zunächst dominieren süßliche Eindrücke von Cremeschnitte, Aprikosen-Sahnekuchen und Tarte Tatin, die sich mit kandierter Quitte, karamellisierter Birne und Bratapfel verbinden. Darunter entfaltet sich ein Fächer gelber Früchte: Weinbergspfirsich, Aprikose, Mirabelle, begleitet von Mango, Ananas und einem Hauch Passionsfrucht – ein Bogen, der von heller, klarer Frucht bis ins Exotische reicht. Den üppigen Noten gegenüber stehen kühle Akzente: Anklänge von kaltem Rauch, feine salzige Nuancen und eine mineralische, fast schiefrige Andeutung, die an den atlantischen Ursprung erinnert. So wirkt die Nase gleichermaßen reichhaltig wie ausbalanciert, stets von Frische durchzogen.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich eine überraschende Wendung: Die üppige Nase tritt zurück, stattdessen wirken die Aromen schlank und hell. Frische Noten von Nashi-Birne, gelber Birne und grünem Apfel prägen den Auftakt, kühl und animierend. Die Säure ist kompakt, straff und verleiht dem Wein einen klaren, linearen Charakter. Mit etwas Zeit im

Glas baut er subtil Druck auf, entwickelt Cremigkeit und Schmelz aus dem Holz, ohne je üppig zu wirken – stets bewahrt er eine kühle, elegante Haltung. Die Textur bleibt steinig, salzig und vibrierend, getragen von einer feinen maritimen Note, die Frische und Tiefe vereint. Im Nachhall bleibt er hell, zart und elegant, von einer grünen, salzigen Mineralität getragen, die seine atlantische Herkunft präzise in den Mundraum schreibt.