

Terroir al Limit

Les Manyes

 , 1500 ml

 Spain,

 9930001071



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

**Pasta al la Norma (Aubergine, Tomate, Ricotta,
Basilikum) (Vegetarisch)**

(Frischkäse, Pasta, Pizza, Polenta & Risotto,
Fruchtgemüse (Nachtschatten), Pasta, Vegetarische
Gerichte)

Entenbrust mit Lorbeerkirschen

(Geflügel, Ente)

Stockfisch im Essigsud mit Wurzelgemüsen

(Fisch, Kabeljau, Wurzelgemüse)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 03.06.2015

Henß:

Am Gaumen schlägt er in die exakt gleiche Kerbe. Die Frucht ist herrlich intensiv am Gaumen. Rote Aromen in allen Facetten erfüllen sofort den Mund-Rachen-Raum und bestimmen noch lange den Nachhall. Les Manyes in 2018 zeigt sich zart und verspielt. Die 14,5% Vol. Alkohol sind wunderbar eingebunden. Nun offenbart er eine geniale Linearität. Kerzengerade schießt er hervor. Er hat deutlich Substanz im Unterbau, präsentiert sich aber in Form eines großen Pinot Noirs. Tiefgründig wie die Nacht.

Farbe:

Helles Purpurrot mit violetten Reflexen, transparent.

Nase:

Der 2012 Les Manyes von Terroir al Limit aus 100% Grenache ist in der Nase sehr offen mit einer hedonistischen Frucht. Reife Beerenfrüchte wie Himbeeren (auch als Gelee), Brombeeren und ein wenig Holunder nebst schwarzen Kirschen mischen sich mit ätherischen Noten nach Thymian, etwas Lavendel und Salbei. Der Wein baut mit Luft enorm aus weshalb es sich empfiehlt ihn zu karaffieren oder zumindest aus großen Burgundergläsern zu genießen.

Mund:

Auch am Gaumen macht der Les Manyes schon eine sehr zugängliche Figur. Eine reife rote Frucht im Antrunk macht den Auftakt. Die Gerbstoffe sind von zarter Natur, eng verwoben und von seidiger Textur. Der Les Manyes hat eine kühlende Mineralik und einen frischen, lang gespannten Säurebogen, der den Wein auch jetzt schon in seinem jugendlichen Stadium trinkreif erscheinen lässt. Belohnt wird jedoch derjenige, der ihm einige Jahre Flaschenreife gönnt. Reinsortige Grenache auf höchstem Niveau.