

## Terroir al Limit

# Les Manyes

 2018, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930001139

 Grenache

Alkoholgehalt: 14,5 %



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Coq au Vin mit geschmortem Wurzelgemüse**

(Geflügel)

**Drachenkopf vom Grill, Safran-Mayonnaise, roter**

**Linsensalat**

(Fisch)

**Gebratene Petersilienwurzel mit Balsamico glasiert**

**und Rucola-Salat**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 24.04.2021

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.

Info:

Auf dem Etikett steht über Les Manyes „Vi d'altura“. Das bedeutet aus dem katalanischen übersetzt. Wein aus der Höhe. Dieser reinsortige Grenache kommt aus einer 1,5ha großen Parzelle am nördlichen Ende des Priorat am Fuße des Montsant-Berges auf ca. 800 Höhenmetern. Dort stehen die 70,75-jährigen Reben auf einem Plateau aus Argile (Lehm & Ton) und wirken zunächst völlig unspektakulär. Um genau zu sein, ist es eine Mutation namens Garnacha Peluda, die einen leichten Flaum auf den Beeren aufweist. Seit dem Jahrgang 2016 ist Dominik Huber für den Les Manyes völlig weg gekommen vom Holz. Zu 100% wird dieser Wein im Zementtank ausgebaut. Er selbst sagt, dass dies der beste Wein ist, der von Terroir al Limit bis dato gemacht wurde.

Im Jahrgang 2018 waren es 3338 Flaschen.

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot, helle Reflexe

Nase:

Es ist herrlich zu beobachten, wie sich das Weingut in den letzten Jahren immer wieder stilistisch neu erfindet. Die dunkle Frucht- und Farbintensität des Les Manyes ist abgeschüttelt. Cranberry, rote Johannisbeeren, Sauerkirschen und Hagebutte vermittelt einen deutlich helleren Eindruck als in vergangenen Jahren. Bunter Pfeffer, Oregano, geröstete Mandel, grüne Olive und roter Früchtetee offenbaren ein sehr ambivalentes und zeitgleich extrem spannendes Aromenspiel. Worte wie Kraft, Konzentration, Opulenz sind hier viel am Platz.

Gaumen:

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.