

Terroir al Limit

Les Manyes

 2023, 750 ml

 Spanien, Priorat

 9930001180

 Grenache

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratene Wachtel mit Thymian, schwarzer Olive und leichtem Jus

Geschmorter Chicorée mit Linsen, roter Bete und Kräutern

Kalbsrücken rosa gebraten mit Pilzen und reduzierter Bratensauce

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 28.12.2025

Info:

Das Jahr 2023 ging hier mal wieder in die Geschichtsbücher ein: leider Norm wenig Niederschlag mit einer hohen Trockenheit. Lediglich im Juli und August kurz vor der Ernte man kann es zu einigen Niederschlägen. Die Lese begann bereits in der zweiten Augustwoche und war bereits zum 14. September abgeschlossen. Die Trockenheit hinterließ ihre Spuren durch eine sehr kleine Erntemenge, jedoch von einer guten Balance und feinen, eleganten Tanninen geprägt.

Der Les Manyes steht hoch oben auf 800 Höhenmetern im Cabaces Montsant Natural Park. Die „haarige“ Garnacha Peluda wird hier solo kultiviert und weisen ein Alter von 60 Jahren auf. Roter Ton gemeinsam mit reichlich Kalk bilden den ungewöhnlichen Untergrund eines der Referenzweine dieser Rebsorte.

Nach der manuellen Ernte wird in ganzen Trauben vergoren und für acht Monate im Zement ausgebaut. Keine Sekunde verbringt der Wein im Holz.

Farbe:

Hell leuchtendes Kirschrot mit sehr zarten, hellen Reflexen, nur dezent violett anklingend, transparent und fast rustikal wirkend, mit einer bemerkenswert filigranen, an Pinot Noir erinnernden Eleganz.

Nase:

In der Nase zeigt sich der Wein von großer Feinheit und Ursprünglichkeit, geprägt von sehr alten Grenache-Reben und einer klaren, unverstellten Ausdruckskraft.

Sauerkirsche steht im Zentrum, begleitet von Walderdbeere, Holunderbeere und einem Hauch Cassis, dazu florale Akzente von Veilchen und Hibiskus. Alles wirkt hell, präzise und elegant, nie laut oder aufdringlich.

Darunter liegt eine tief verwobene Erdigkeit mit Unterholz, Waldboden und ätherischem Tannennadelgeäst, Kiefern- und Pinienhain-Noten, die dem Wein eine kühle, naturhafte Spannung verleihen. Mediterrane Kräuter wie Rosmarin, Thymian und Garrigue fügen sich selbstverständlich ein, ergänzt von Lavendel, Mandelblüte und einer feinen, hellen Blütenhaftigkeit.

Olivige, erdige Nuancen von roter Bete verbinden sich mit einer vielschichtigen, aber fein gesponnenen Würze aus Piment, Wacholder, Kardamom und Nelke. Trotz der

intensiven Aromatik bleibt der Gesamteindruck feingliedrig, hell und ausgewogen — ein Wein, der nicht dominieren will, sondern im Dialog wirkt, subtil, tiefgründig und von großer innerer Ruhe getragen.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein zunächst maskulin, beinahe ruppig und rustikal, jedoch klar positiv gelesen. Trotz dieser Würze bleibt er stets in einem wässrig-leichtfüßigen Kontext: nie üppig, nie konzentriert, vielmehr getragen von Präzision und innerer Spannung. Der Auftakt wirkt schlank, fast dünn, geprägt von einer spitzen, hochstehenden Säure, die sich rasch in einen animierenden, adstringierenden Saft dunkler Früchte verwandelt.

Sauerkirsche, Brombeere und Holunder stehen im Zentrum und entfalten eine berührende, herzerreißende Frische, die enormen Trinkfluss erzeugt. Der Wein bleibt dabei kühl, elegant und zart, wirkt heller als seine Aromatik zunächst vermuten lässt und schiebt die dunklen Noten bewusst in den Hintergrund. Subtil tauchen immer wieder olive, Geäst, Wacholder, Rosmarin und Thymian auf, ohne den Fokus von der Frucht zu nehmen.

Besonders prägend ist der säuregetragene, fast Pinot-artige Charakter: blutig, eisenhaltig, mit einer Anmutung, die an Volnay erinnert. Seine Finesse bezieht der Wein klar aus der steinigen Struktur, aus Boden und Mineralität. Die Säure ist das tragende Gerüst, liefert stetig Gegenargumente zur Frucht, hält die Spannung hoch und treibt die Animation konsequent voran. Ein spannendes, großes Stück Grenache in sehr zeitgemäßer Interpretation — außergewöhnlich trinkig, elegant und von großer innerer Klarheit.