

Terroir al Limit

Les Manyes

2012, 1500 ml

Spanien, Priorat

9930001071

Grenache

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pasta al la Norma (Aubergine, Tomate, Ricotta,

Basilikum) (Vegetarisch)

(Frischkäse, Pasta, Pizza, Polenta & Risotto,

Fruchtgemüse (Nachtschatten), Pasta, Vegetarische

Gerichte)

Entenbrust mit Lorbeer-Kirschen

(Geflügel, Ente)

Stockfisch im Essigsud mit Wurzelgemüsen

(Fisch, Kabeljau, Wurzelgemüse)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 03.06.2015

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 Beerentrüchte 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.