

## Terroir al Limit

# Les Manyes

 2014, 1500 ml

 Spanien, Priorat

 9930001095

 Grenache

Alkoholgehalt: 13,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Der beste Bellota-Schinken, dessen Sie habhaft werden können**

(Fleisch, Speck, Schinken (Schwein))

**Rücken vom Hasen mit Trüffeln und Balsamico-Essenz**

(Pilze und Trüffel, Trüffel, Wild, Hase)

**Auberginen-Pilaw mit Zough (vegetarisch)**

(Gemüse & Vegetarisch, Fruchtgemüse (Nachtschatten), Vegetarische Gerichte)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.03.2017

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:

dunkel granitfarben mit purpurnen Reflexen

Nase:

Von 50 Jahre alten, hoch gelegenen Garnacha-Reben aus der von Kreidekalk und Ton durchsetzten Einzellage Les Manyes stammen die Trauben für diesen Wein. Ähnlich wie sein Counterpart, der Einzellagen-Cariñena *Les Tosses*, ist dieser ein gigantischer Wein, der das Große nicht etwa aus Verdichtung, Extraktion und Holzeinsatz zieht, sondern aus der Perfektionierung der Balance von Kraft und Tiefe sowie von Leichtigkeit und Frische. Diese Harmonie samt gleichzeitiger Spannung bahnt sich schon in der Nase an. Brombeeren, Kirschen, Himbeeren und Nadelholz, Garrigue und Kalk verdichten sich zu einem komplexen Ganzen.

Mund:

Am Gaumen offenbart sich das ganze Fruchtpotential der Garnacha – allerdings im Huberschen Sinne; denn die Frucht steht nie für sich, ist nie wirklich der Solist. Die Frucht bildet eher das Bett, den Untergrund für eine deutliche Garriguewürze, für eine kreidige Mineralität, für ein ultrafeines Tannin, für eine alles verwirbelnde und gleichzeitig zusammenhaltende Säure, die sich alle wie fein verästelnde Lebensadern durch den Körper dieses Weines ziehen, der zu den ganz großen Garnachas gehört. Meisterlich!