Terroir al Limit

Les Manyes

2011, 1500 ml

Spanien, Priorat

9930001054

Grenache

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Im Serranoschinkenmantel gebratener Seeteufel

auf rote Bete Carpaccio

(Fisch, Speck, Schinken (Schwein), Seeteufel,

Rote/Gelbe Bete)

Gamskeule mit Hagebuttensoße und knusprigen

Rosmarinkartoffeln

(Fleisch, Kartoffel, Gewürzgemüse)

In Balsamicoessig geschmortes Kaninchen mit

Steinpilzen und Trüffel

(Pilze und Trüffel, Steinpilze, Wild, Kaninchen)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 05.03.2014

Farbe:

Gedecktes Kirschrot mit deutlichen violetten Reflexen.

Nase:

Der 2011er Les Manyes zeigt sich sehr offen, floral und duftig in der Nase, Aromen von Veilchen, Efeu, Rosen und Lavendel werden begleitet von süßlich anmutenden Fruchtnoten, wie Pflaume, Sauerkirsche, Himbeere, Himbeerdrops und Hagebutte. Erfrischende Kräuternoten die an Salbei, Minze und Buchsbaum, ätherische Noten von Orangenzesten, Weihrauch und Eukalyptus denken lassen runden das komplexe Aromen Spektrum angenehm ab. Ein Wein, der bereits in der Nase mit seinem Verkoster kokettiert, aber durch seine feine Mineralität nicht ins Gefällige abdriftet.

Gaumen:

Am Gaumen bestätigt der 2011er Les Manyes die süßen Früchte der Nase. Mit seiner feingliedrigen und geschliffenen Säure-und Tanninstruktur verführt er den Gaumen und erfrischt ihn zugleich mit seinen Kräuternoten und der feinen Mineralität, die aufgrund seiner Herkunft von Kalk-und Tonböden ganz fein strukturiert wirkt. Man erliegt leicht seiner verführerischen Art und möchte ihn unmittelbar genießen, was man auch tun kann. Interessant wird es aber zugleich, wenn man seine Entwicklung über die nächsten Jahre mitverfolgt.