

Terroir al Limit

Les Manyes

 2013, 1500 ml

 Spanien, Priorat

 9930001079

 Grenache

Alkoholgehalt: 13,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Parmigiana

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

Gegrillter Stockfisch mit geräucherten Paprika und Rosmarin

(Fisch, Kabeljau, Fruchtgemüse (Nachtschatten))

Gebratene Entenbrust mit Gewürzkirschen und Lorbeer

(Geflügel, Ente)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.07.2016

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:

Purpurrot mit violetten Reflexen und dunklem Kern.

Nase:

Der Les Manyes aus 100% Grenache ist von sehr offenherziger Art und wird in der Nase dominiert von dunklen Früchten. Brombeeren, Heidelbeeren und Himbeeren mischen sich mit Dörrobst und ätherischen Noten nach Thymian und Rosmarin. Etwas mediterrane Garrigue mischt sich dem Reigen bei, leicht florale Noten nach Lavendel und Salbei setzen den Schlussakkord. Unbedingt karaffieren und die guten Burgundergläser auspacken.

Mund:

Im Antrunk ist der 2014 Les Manyes von Terroir al Limit bereits sehr zugänglich, fast charmant. Die saftige Frucht wird unterlegt von der präsenten Llicorella-Mineralität, die ihm trotz seiner konzentrierten Frucht Frische sowie einen kühlen Charakter verleiht. Die Gerbstoffe sind von seidiger Beschaffenheit und konturieren ihn mit spitzer Feder. Eine Grenache von Format.