Terroir al Limit

Les Manyes

, 750 ml

Spain,

9930001135

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Entrecote, Rosmarinkartoffeln, mediterranes Ofengemüse

(Fleisch)

Coq au Vin mit Rotweinzwiebeln und roh gehobelten Champignons

(Geflügel)

Tasting review

by Marian Henß on 09.07.2020

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.
Info:
Auf dem Etikett steht über Les Manyes „Vi d´altura“. Das bedeutet aus dem katalanischen übersetzt. Wein aus der Höhe. Dieser reinsortige Grenache kommt aus einer 1,5ha großen Parzelle am dem nördlichen Ende des Priorat am Fuße des Montsant-Berges auf ca. 800 Höhenmetern. Dort stehen die 70,75--jährigen Reben auf einem Plateau aus Argile (Lehm & Ton) und wirken zunächst völlig unspektakulär. Um genau zu sein, ist es eine Mutation namens Garnacha Peluda, die einen leichten Flaum auf den Beeren aufweist. Seit dem Jahrgang 2016 ist Dominik Huber für den Les Manyes völlig weg gekommen vom Holz. Zu 100% wird dieser Wein im Zementtank ausgebaut. Er selbst sagt, dass dies der beste Wein ist, der von Terroir al Limit bis dato gemacht wurde.

Farbe:
Sattes Kirschrot mit hellen Reflexen

Nase:
Mittelmeer pur. Dabei ist dieser Weinberg überhaupt nicht in unmittelbarer Nähe. Sehr tomatig und dunkel in der Nase. Rosmarin und Basilikum sind auch präsent. Eine dunkle, pflaumige Note setzt sich durch. Mandelbäume in voller Blüte und ein maskuliner Ton wie Leder. Rosenblüte sowie etwas Mandarinenschale, die vor Säure strotzt. Ebenso Johannisbeeren und etwas Schlehe finde ich nach etwas Schwenken im Glas. Dieser reinsortige Grenache erfüllt mich mit Ehrfurcht und Aufregung. Faszination pur.

Gaumen:
Unruhig gönne ich mir das erste Glas. Fleischig, fast blutig öffnet er sich mir. Ein sehr präsenter, feinkörniger Gerbstoff ebnet sich seinen Weg und lässt Großes verhoffen. Dieser dunkelrote, maskuline Eindruck bestätigt sich. Die floralen Noten, Sauerkirsche und Mandarine dominieren, dabei wirkt dieses Meisterwerk weder zart noch kraftvoll. Die Säurestruktur zieht den Wein fantastisch in die Länge. Wir sind hier ziemlich nah an der Perfektion. Vollkommenheit ist wahrscheinlich das schönere Wort für diese ganzheitliche Ausgewogenheit und

Ausprägung. Ein absolutes Monument. Im Nachhall wirkt dieser rebsortenreine Grenache hellfruchtig und klar. Das macht vor allem wahnsinnig Lust auf viele weitere Schlucke Les Manyes 2017. Schlicht ein großer Wein. Kein Aufdreher, aber tiefgründig wie wenig andere.