Terroir al Limit

Les Manyes

, 1500 ml

Spain,

9930001054

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from 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)

Tasting review

by Christina Hilker on 05.03.2014

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:

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.