

El Sequé (Artadi)

El Sequé

 , 750 ml

 Spain,

 9930004037

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Tomatenauflauf mit Aubergine, Paranüssen und

Basilikum

(Gemüse & Vegetarisch)

Rote Bete Carpaccio mit Rucola, Ziegenkäse und

Walnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Lammschulter mit Maronen und

Romanesco

(Fleisch)

Tasting review

by Marian Henß on 14.12.2021

Henß:

Dieses Spiel aus (Frucht-)Süße und Säure führt er am Gaumen fort. Saftig und fleischig bietet er ein vollmundiges Geschmackserlebnis. Ein zartes Tannin ergänzt das straffe Säuregerüst sehr gut. Beide Elemente lassen ein hohes Lagerpotenzial vermuten. In großen Schlucken schreitet man bei diesem Wein voran. Die Sauerkirsche prägt das aromatische Bild des Nachhalls eindeutig. Etwas Zedernholz und Salbei gemeinsam mit leicht rauchigen Nuancen ergänzen den Schlussmoment.

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot, violette Reflexe

Nase:

Der Monastrell aus Alicante lebt von einer intensiven Duftigkeit. Ein Füllhorn an beerigen Aromen ergießt sich dem geneigten Genießer. Heidelbeeren, Holunderbeeren und Himbeeren neben Brombeeren buhlen um die Vorherrschaft. Die Frucht wirkt leicht laktisch und erinnert ein wenig an Kirsch-Sahne-Bonbons. Lakritz, Eukalyptus sowie etwas Minze setzen etherische Duftmarken ab. Nelke und schwarzer Pfeffer runden ihn würzig ab. Er ist einladend und großzügig portioniert. Kraftvoll mediterran und dennoch mutet er elegant und kühl an.

Gaumen:

El Seque wabert über den Gaumen. In Wellen zeigt er Kraft, Würze und Kühle zugleich. Die Frucht wirkt dabei seriös und erwachsen. Der Monastrell zeigt entgegen seinem Naturell erstaunlich wenig und nur zartes Tannin. Total saftig fließt er in großen Schlucken und ruft laut „Trinkfluss“. Zupackend Er erfährt dabei enorm viele helle Momente und weist eine kaum zu erwartende Eleganz auf.