El Sequé (Artadi)

El Sequé

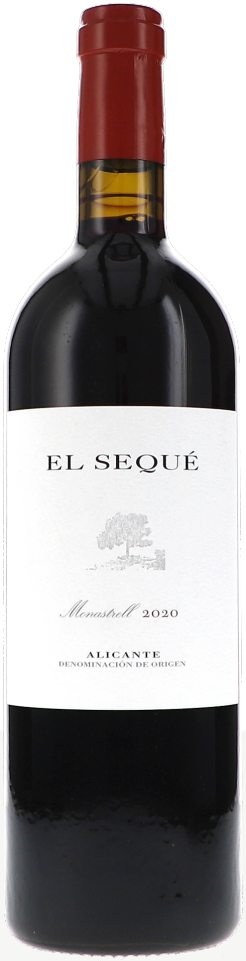
2020, 750 ml

Spanien, Alicante

9930004055

Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gazpacho von Tomate und Rote Bete

(Gemüse & Vegetarisch)

Ratatouille mit Duftreis und Frischkäse

(Gemüse & Vegetarisch)

Flanksteak mit grünen Bohnen und Papas Arugadas mit Mojo Verde

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 29.04.2023

Farbe:

Dunkles Kirschrot mit violetten Akzenten und hellem Rand

Nase:

Der 2020er El Seque basiert auf Monastrell und lebt glücklicherweise von einer leichten Reduktion. Dies verleiht ihm viel Leichtigkeit und Finesse statt breiter Langeweile. Er verliert dabei nicht seine dunkle Würze und seinen mediterranen Charakter. Schattenmorelle, Pflaume und reichlich Himbeere prägen ihn in der Nase. In zweiter Reihe strömen Pfeffer, Kardamom und Wacholder aus dem Glas. Zurückhaltender wirken dann Oregano und Rosmarin.
Diese Mixtur aus Frucht, balsamischer Würze und etherischen Akzenten wirkt auf mich enorm anziehend.

Gaumen:

Am Gaumen bündelt er die Frucht in einem sehr saftigen und straffen Gewand. Das wirkt fleischig, ohne sperrig zu sein. Er weist trotz den warmen Klimas kühle Akzente und Finesse auf. Die Frucht kommt bestens zur Geltung, wird aber keineswegs plakativ zur Schau gestellt. Weißer Pfeffer, Anis, Lakritz, aber noch deutlicher Artischocke und Fenchel prägen seinen Nachhall enorm ansprechend und bleiben dem mediterranen Kontext treu.