

El Sequé (Artadi)

El Sequé

 2017, 750 ml

 **Spanien, Alicante**

 9930004016

 **Mourvèdre/Monastrell, Syrah**

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speiseempfehlungen

von Peter Müller

Falafel und gegrillter Halloumi mit Chili-

Champignons (vegetarisch)

(Käse, Pilze und Trüffel, Gemüse & Vegetarisch)

**Kurz angegrilltes Steak Tartare vom Lamm mit
mediterranem Gemüse und Thymian Kartoffeln**

(Fleisch, Gemüse & Vegetarisch)

Rote Bete Raviolo mit Rindsragout

(Fleisch, Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Peter Müller vom 28.11.2019

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:

Der Wein zeigt sich in sattem Violett mit purpurnem Rand und opakem Kern klar und glänzend im Glas.

Nase:

Bereits mit seinem ersten Duft offenbart dieser Monastrell (identisch mit Mourvèdre) das faszinierende Wesen seiner mediterranen Interpretation dieser fruchtgeladenen, vielmals unterschätzten Rebsorte, die man sonst eher als Nebenrolle innerhalb eines Ensembles, als als Solist alleinig auf der Bühne antrifft.

Holunderbeeren, Berberitzen und Brombeeren treffen auf die gleichermaßen finsternen, wie wohligen Aromen von eingedicktem Pflaumenmus und schwarzer Oliventapenade mit Rosmarin und Paranuss.

Gaumen:

Am Gaumen folgt der 2017 El Sequé Monastrell von Artadi dem befriedigenden Schema: „Zartbitterschokolade. Rum-Traube-Nuss“. Tiefschwarz, vollschlank, schier massiv kommt er daher und hat zugleich reizvoll kontrastierend immense Saftigkeit und vollreife, jedoch frische beerige Frucht im Gepäck. Von moderater, doch essentieller Säure erfrischt erhält der satte Wein aus Alicante Langlebigkeit, während sich sein geschmeidiges Gerbstoffgewand samtig an den Gaumen schmiegt.