

El Sequé (Artadi)

El Sequé

 2018, 750 ml

 Spanien, Alicante

 9930004023

 Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt: 1.450,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Gesottene Lammschulter mit Brunnenkressestampf
und Prinzessbohnen**

(Fleisch)

**Kräuterrisotto mit Chorizo und Pimientos de
Padron**

(Fleisch)

**Pulpo galizischer Art mit roter Paprika und
Ofenkartoffeln**

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 04.11.2020

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.

Info:

Seit 1999 engagiert sich Artadi in Alicante, um sich dort dem Monastrell (Mourvèdre, Mataro) zu widmen. Der El-Sequé-Weinberg liegt auf 600 Meter Höhe und ist geprägt von Kalkmergelböden mit sandigen und tonigen Oberböden. Die organisch bewirtschafteten Trauben werden in 10-Kilo-Kisten gelesen und über 48 Stunden kühl vorvergoren, bevor dann bei Wärme die spontane Gärung einsetzt. Die Fermentation dauert rund 14 Tage, der Tresterhut wird meist zweimal am Tag untergestoßen. Ausgebaut wird der Wein über zwölf Monate in 500-Liter-Tonneaux aus französischer Eiche.

Farbe:

Leuchtendes Purpur, violette Reflexe

Nase:

Würzig und im positiven Sinne rustikal öffnet sich der Monastrell im Glas. Andernorts nennt man diese Rebsorte auch Mourvèdre. Die Frucht wirkt jugendlich und dezent laktisch. Vor allem dunkles Steinobst wie Pflaume, Zwetschge, Sauerkirsche aber auch etwas Dattel und Maulbeere zeigen sich. Trotz des heißen Klimas in Alicante wirkt er straff und kühl. Etwas Graphit und Kalk lassen sich erahnen. Der „El Sequé“ wirkt schokoladig und erinnert an schwarze Oliven zugleich.

Gaumen:

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.