



El Sequé (Artadi)

El Sequé



2019, 750 ml



Spanien, Alicante



9930004037



Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt:

14,5 %



Speisempfehlungen

von 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)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 14.12.2021

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.