

 **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.