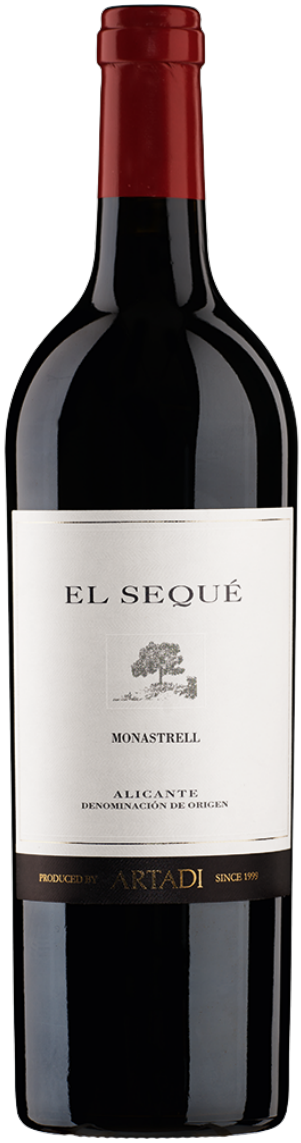


2016 El Sequé

Alicante DO, Bodegas y Viñedos El Sequé, Grupo Artadi

Artadi aus der Region Alicante

Beschreibung:
Der El Sequé vereint Power und Eleganz. Erharmoniert hervorragend mit Schmorgerichten oder – typisch spanisch – mit gebratenen Lammchops.
Degustationsnotiz:
Kräftiges Purpurrot, violette Akzente. Eine Nase, die von dunklen Beeren wie Heidelbeeren und schwarzem Holunder geprägt ist, dahinter eine Spur Malz und Trüffelschokolade, schliesslich etwas wilder Thymian. Weicher, samtiger Auftakt, abgelöst von einer explosiven und vollen Frucht, unterlegt von auffallend reifen Tanninen; über die Mitte hinaus viel Fruchtdruck zeigend, abgerundet durch ausgewogene Röstaromen; sehr straffes, langanhaltendes Finale.
Passt zu:
Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenschwanz.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Alicante
Produzent:	El Seque - Artadi
Bewertung(en):	Parker 93+/100
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Monastrell
Artikelnummer:	0550416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Sequé

Alicante DO
Bodegas y Viñedos El Sequé
Grupo Artadi

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 93+/100
Rebsorte(n):	100% Monastrell
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch