



2015 El Sequé Dulce

Alicante DO, Bodegas y Viñedos El Sequé, Grupo Artadi

Passt zu:

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.

Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland: Spanien

Region: Alicante

Produzent: El Seque - Artadi

Bewertung(en): Parker 93/100

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 18.0 %

Trinkreife: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

Rebsorte(n): 100% Monastrell

Artikelnummer: 0797915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Sequé Dulce

Alicante DO
Bodegas y Viñedos El Sequé
Grupo Artadi

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 93/100
Rebsorte(n):	100% Monastrell
Trinkreife:	Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	18.0 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren