



2017 El Sequé

Alicante DO, Bodegas y Viñedos El Sequé, Grupo Artadi

Artadi aus der Region Alicante

Beschreibung:

Die renommierte Bodegas Artadi versteht es perfekt, den wichtigen Monastrell zu bändigen. Der El Sequé vereint Power und Eleganz. Er harmonisiert hervorragend mit Schmorgerichten oder – typisch spanisch – mit gebratenen Lammchops.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit undurchlässiger Mitte. Karamell und Kaffee in der kirschenbetonten Nase, auch süsse Pflaumen und dunkle Himbeeren. Saftiger Gaumen mit unverkannbarer Artadi-Frische und viel Primärfrucht an reife Beeren und Amarenakirschen erinnernd, samtig-weiche Textur und feines Pralinen-Toasting bis ins süssliche Finale.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Rindsfilet, geschmorter Haxe oder Lammkotelett. Servieren Sie diesen Wein auch zu Wildgerichten und Ochsenchwanz.

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): James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Monastrell

Artikelnummer: 0550417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Sequé

Alicante DO
Bodegas y Viñedos El Sequé
Grupo Artadi

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Monastrell
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
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.