



2016 El Sequé Dulce

Alicante DO, Bodegas y Viñedos El Sequé, Grupo Artadi

Eine gebührende Antwort Spaniens auf portugiesische Portweine von Weltklasse!

Beschreibung:

Das Weingut Bodegas y Viñedos El Séque präsentiert einen gelungenen Süsswein aus Monastrell-Trauben. Der El Sequé Dulce wird ausschliesslich aus von Hand gelesenen, überreifen Trauben vinifiziert.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches, tintiges Violett. Die ausgeprägte Viskosität offenbart sich beim Schwenken des Glases. An der Nase finden sich frische, makellose Fruchtaromen, die auf einen perfekten Erntezeitpunkt hinweisen. Keine überreifen oder gekochten Aromen sind bemerkbar. Die würzige Frucht erinnert an eine Vielzahl von schwarzen Früchten wie Pflaumen, Blaubeeren und Brombeeren. Auch kühlere Aromakomponenten von mediterranen Kräutern, Veilchen und Lavendel kommen dazu. Am Gaumen zeigt er sich perfekt ausgewogen und harmonisch. Der Zusatz von Reinalkohol zur Aufspritung erfolgte mit einer minimalen Dosis, wodurch der Wein äusserst frisch und lebendig wirkt. Einzig ein Hauch von Kirschlikör am warmen Finale sowie die sanft schmeichelnde Textur am Gaumen verraten die aussergewöhnliche Vinifikationstechnik.

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 94/100, Score 19/20
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	100% Monastrell
Artikelnummer:	0797916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Sequé Dulce

Alicante DO
Bodegas y Viñedos El Sequé
Grupo Artadi

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Monastrell
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	16.5 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren