



2018 El Sequé

Alicante DO, Bodegas y Viñedos El Sequé, Grupo Artadi (Bio)

Artadi aus der Region Alicante

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Brillantes Purpur mit tiefvioletten Reflexen. Schwarze Kirschen, Brombeeren, Blaubeerengelee in der wuchtigen Nase, auch saftige Pflaumen und bittersüsse Schokolade. Vehemente Fruchttintensität die immer wieder neue Facetten hervorbringt. Opulenter Auftakt mit viel schwarzer und blauer Frucht. Die feine Extraktsüsse wird durch feinkörniges Tannin und eine filigrane Säure gestützt. Mediterrane Monastrell-Fülle trifft auf Artadi-Eleganz. Er strotzt vor edlem Charakter und begeistert mit seinem kühlen Stil bis weit übers lange Finale hinaus.

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):	Parker 94/100, Score 19/20
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Monastrell
Artikelnummer:	0550418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Sequé

Alicante DO

Bodegas y Viñedos El Sequé

Grupo Artadi (Bio)

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Monastrell
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Bio
Ausbau:	10 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.