



## 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:**

Violet très foncé, impénétrable. La viscosité distincte se dévoile lorsque le verre est incliné. Au nez, on retrouve des arômes purs et frais, qui indiquent une parfaite date de récolte. Aucun arôme trop prégnant ou cuit n'est perceptible. Le fruit épiceé rappelle une variété de fruits noirs tels que les prunes, les myrtilles et les mûres. On y décèle également des composants aromatiques plus frais, herbes méditerranéennes, violettes et lavande. En bouche, il est parfaitement équilibré et harmonieux. L'ajout d'alcool pur à la pulvérisation a été effectué avec une dose minimale, ce qui donne au vin un aspect extrêmement frais et vif. Seule une pointe de liqueur de cerise dans la finale chaude ainsi que la texture légèrement flatteuse en bouche révèlent l'exceptionnelle technique de vinification.

### **Accompagne idéalement:**

Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux péches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

### **Servierempfehlung:**

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

**Pays d'origine:** Espagne

**Produzent:** Bodegas y Viñedos El Sequé

**Elevage:** 12 Mois en Foudre

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 16.5%

**A boire:** jusqu'en 2038

**Cépage(s):** 100% Monastrell

**Artikelnummer:** 0797916

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **El Sequé Dulce**

Alicante DO  
Bodegas y Viñedos El Sequé

**Herkunft:** Espagne  
**Notation:** Parker 94/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 100% Monastrell  
**A boire:** jusqu'en 2038  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Foudre  
**Vol. alcool:** 16.5%  
**Servier:** Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.