



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:

Viola molto scuro, impenetrabile. La netta viscosità si rivela quando si inclina il bicchiere. Al naso, aromi puri e freschi, indicativi di una data di raccolta perfetta. Non ci sono aromi eccessivi o cotti. Il frutto speziato ricorda una varietà di frutti neri come prugne, mirtilli e more. Ci sono anche componenti aromatiche più fresche, erbe mediterranee, violette e lavanda. Al palato è perfettamente equilibrato e armonioso. L'aggiunta di alcol puro alla spruzzatura è stata ridotta al minimo, conferendo al vino un aspetto estremamente fresco e vivace. Solo un accenno di liquore alla ciliegia nel finale caldo e la consistenza leggermente lusinghiera al palato rivelano l'eccezionale tecnica di vinificazione.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a foie gras, terrine, formaggi erborinati, tarte tatin, crêpes Suzette o anatra all'arancia, ma è perfetto anche con crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e parfait di arancia e ananas. crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e semifreddi all'arancia e all'ananas.

Servierempfehlung:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas y Viñedos El Sequé

Allevamento: 12 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 16.5%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 100% Monastrell

Artikelnummer: 0797916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

El Sequé Dulce

Alicante DO
Bodegas y Viñedos El Sequé

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Monastrell
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	16.5%
Servier:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.