



2018 El Sequé

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

Artadi aus der Region Alicante

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Alicante
Produttore:	El Seque - Artadi
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	10 Monate in Grossholz
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2032
Varietà d'uva:	100% Monastrell
Numero di articolo:	0550418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Sequé

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

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Monastrell
Maturità:	Jetzt bis 2032
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	10 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.