



2019 El Sequé

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

Herzensbrecher aus dem sonnigen Alicante

Descrizione del vino:

Die renommierte Bodegas Artadi versteht es perfekt, den wichtigen 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 und Blaubeerengelee in der fesselnden Nase. auch Pflaumenwähe, bittersüsse Schokolade und leicht ätherische Noten. Am Gaumen präsentiert er sich mit grossartiger Fruchttintensität als auch filigraner Struktur und raffinierter Balance. Die feine Extraktsüsse wird durch dezentes Tannin und eine angenehmes Säurespiel gestützt. Mediterrane Monastrell-Fülle trifft auf Artadi-Eleganz.

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:	ES
Regione:	Alicante
Produttore:	El Seque - Artadi
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 93/100
Vinificazione:	8 Monate in Grossholz
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2033
Varietà d'uva:	100% Monastrell
Numero di articolo:	0550419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Sequé

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

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	100% Monastrell
Maturità:	Jetzt bis 2033
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 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.