



## 2011 El Sequé

Alicante DO, Bodegas y Viñedos El Sequé, Grupo Artadi

Power und Finesse mit 94 Punkten

### 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:

Intensives Purpur mit violetten Reflexen. Heidelbeergelee und schwarze Kirschen in der tiefgründigen Nase, auch konzentrierte Pflaumen und dunkle Schokolade, einzigartige Fruchtintensität und bei jedem reiniechen wieder neue Facetten zeigend. Veloursartiger Auftakt mit viel schwarzer und blauer Frucht, marmeladige Extraktsüsse und perfekt stützende Tannine in der druckvollen Mitte, Monastrell-Komplexität trifft auf Artadi-Eleganz, Korinthen-Schokolade und Waldbeerenpüree bis weit übers Finale hinaus. Weltklasse aus Südspanien.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Alicante
<b>Produttore:</b>	El Seque - Artadi
<b>Valutazioni:</b>	Guía Peñín 94/100, Parker 93/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Monastrell
<b>Numero di articolo:</b>	0550411

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **El Sequé**

Alicante DO  
Bodegas y Viñedos El Sequé  
Grupo Artadi

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Guía Peñín 94/100, Parker 93/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Monastrell
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.