



## 2016 El Sequé

Alicante DO, Bodegas y Viñedos El Sequé, Grupo Artadi

Eine Symbiose aus Kraft und Eleganz

**Beschreibung:**

Der El Sequé vereint Power und Eleganz. Er harmonisiert hervorragend mit Schmorgerichten oder – typisch spanisch – mit gebratenen Lammchops.

**Degustationsnotiz:**

Kräftiges Purpurrot, violette Akzente. Eine Nase, die von dunklen Beeren wie Heidelbeeren und schwarzem Holunder geprägt ist, dahinter eine Spur Malz und Trüffelschokolade, schliesslich etwas wilder Thymian. Weicher, samtiger Auftakt, abgelöst von einer explosiven und vollen Frucht, unterlegt von auffallend reifen Tanninen; über die Mitte hinaus viel Fruchtdruck zeigend, abgerundet durch ausgewogene Röstaromen; sehr straffes, langanhaltendes Finale.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Alicante
<b>Produzent:</b>	El Seque - Artadi
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 93+/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Monastrell
<b>Artikelnummer:</b>	0550416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### El Sequé

Alicante DO  
Bodegas y Viñedos El Sequé  
Grupo Artadi

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 93+/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Monastrell
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.