



## 2018 El Sequé

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

Artadi aus der Region Alicante

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

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 strahlt vor edlem Charakter und begeistert mit seinem kühlen Stil bis weit übers lange Finale hinaus.

### **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 94/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Monastrell
<b>Artikelnummer:</b>	0550418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **El Sequé**

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

**Herkunft:** Spanien  
**Bewertung(en):** Parker 94/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Monastrell  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006  
**Ausbau:** 10 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.