



2019 El Sequé

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

Herzensbrecher aus dem sonnigen 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 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.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Alicante
Produzent:	El Seque - Artadi
Bewertung(en):	Score 19/20, James Suckling 93/100
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Monastrell
Artikelnummer:	0550419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Sequé

Alicante DO

Bodegas y Viñedos El Sequé

Grupo Artadi (Bio)

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Score 19/20, James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	100% Monastrell
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	8 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.