



## 2015 El Sequé

Alicante DO, Bodegas y Viñedos El Sequé, Grupo Artadi

Power und Finesse von Bodegas Artadi

### **Beschreibung:**

Die renommierte Bodegas Artadi versteht es perfekt, den wuchtigen Monastrell zu bändigen. Der El Sequé vereint Power und Eleganz. Er harmoniert hervorragend mit Schmorgerichten oder – typisch spanisch – mit gebratenen Lammchops.

### **Degustationsnotiz:**

1

### **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.

### **Herkunftsland:**

Spanien

### **Region:**

Alicante

### **Produzent:**

Bodegas y Viñedos El Seque

### **Bewertung(en):**

James Suckling 93/100

### **Herstellung:**

12 Monate in Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2026

### **Traubensorte(n):**

100% Monastrell

### **Artikelnummer:**

0550415

## 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>	James Suckling 93/100
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Monastrell
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Barrique
<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.