



## 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Alicante
<b>Produzent:</b>	El Seque-Artadi
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Monastrell
<b>Artikelnummer:</b>	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>Rebsorte(n):</b>	100% Monastrell
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</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.