



2014 El Sequé

Alicante DO, Bodegas y Viñedos El Sequé, Grupo Artadi

Power und Finesse von Bodegas Artadi

Descrizione del vino:

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

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Alicante

Produttore:

El Seque - Artadi

Valutazioni:

Guía Peñín 95/100

Vinificazione:

12 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva:

100% Monastrell

Numero di articolo:

0550414

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Sequé

Alicante DO
Bodegas y Viñedos El Sequé
Grupo Artadi

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 95/100
Varietà d'uva:	100% Monastrell
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.