



## 2012 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.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Alicante
<b>Produttore:</b>	El Seque - Artadi
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Monastrell
<b>Numero di articolo:</b>	0550412

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### El Sequé

Alicante DO  
Bodegas y Viñedos El Sequé  
Grupo Artadi

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