



## El Sequé, DO, Alicante 2021

Bodegas y Viñedos El Sequé

<b>Kategorie:</b>	Rotweine
<b>Artikelnummer:</b>	5170321
<b>Grösse:</b>	150cl
<b>Land:</b>	SPANIEN
<b>Region:</b>	Alicante
<b>Alkohol:</b>	14.5%
<b>Rebsorte:</b>	Monastrell
<b>Lagerfähigkeit:</b>	bis 2029
<b>Auszeichnung:</b>	Robert Parker: 93/100 Punkte
<b>Allergen Hinweis:</b>	Enthält Sulfite

### Der Produzent

Die Weinberge in Alicante, mit alten Monastrell-Rebstöcken bepflanzt, gehören seit 1999 zu Artadi. Nach seinen Projekten in Álava (Rioja) und Navarra kaufte sich Juan Carlos López de LaCalles ein 42 Hektar grosses Grundstück in Pinoso. Die auf 600 Meter über Meer liegenden Rebstöcke wachsen auf kargem, kaltreichen Sand- und Lehmboden und werden ausschliesslich biologisch bewirtschaftet. Auch im Weinkeller wird auf künstliche Zusatzstoffe verzichtet. Die Traubenlese erfolgt von Hand in 10 kg Körben, der Wein wird über ein Jahr auf der Feinhefe im grossen Holzfass (500 Liter) ausgebaut. Juan Carlos gelingt es, eine grossartige, frische Interpretation von Monastrell mit mediterranem Charakter zu machen.

### Der Wein

Der reinsortige Monastrell von El Sequé stammt aus ökologisch bewirtschafteten Weinbergen auf Sand- und Lehmböden auf 600 Meter über Meer. Die Trauben werden von Hand gelesen und der Wein reift für mindestens 6 Monate in französischen 500Liter-Fässern.

### Der Charakter

Reinsortiger Monastrell perfekt vinifiziert, zeigt reiffruchtige dunkle Noten und dazu viel Frische, lebendiger Gaumen, milde Gerbstoffe, sanfte Säure, alles passt sehr gut zusammen.

