

Naam van de wijn: El Sequé

Producent: Bodegas y Viñedos El Sequé - Artadi

Herkomstbenaming: D.O. Alicante

Druivenras(sen): monastrell

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Bodegas y Viñedos Artadi produceren kwaliteitswijnen in drie wijngebieden: Rioja Alavesa, Navarra en Alicante. Om het beste te halen uit de verschillende bodemtypes, klimatologische omstandigheden en karakteristieke druivensoorten, wordt bij Artadi biologisch en biodynamisch gewerkt. In Alicante floreerde de wijnbouw al onder de Feniciërs, ruim voor onze jaartelling. Op een donkere kalkhoudende bodem, arm in klei en humus, gedijt de monastrell druif onder het semicontinentale klimaat met extreme temperatuurverschillen en net voldoende neerslag.



Vinificatie (wijnbereiding): Na een zeer zorgvuldige selectie van wijngaarden, worden de monastrell druiven uit de oudste percelen gebruikt voor het produceren van deze grote wijn met een authentiek mediterrane karakter. Opvoeding van 12 maanden op barriques van Frans eikenhout, medium toast, deels nieuw, deels 1-2 jaar oud.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30-45 minuten voor het serveren in een karaf overschenken. U kunt ook grote, brede glazen gebruiken en telkens een beetje wijn inschenken.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intens donker granaatrood van kleur. Rijke aroma's van rijpe, door de zon gekonfijte zwarte vruchten, wilde groene kruiden (munt). In de mond krachtig in de aanzet, zeer aangenaam fruitig en fris, met een rijpe, evenwichtige tannine structuur, een volle, vlezige smaak en een fluwelige, frisse en kruidige finale waarin drop, wilde munt en venkel de wijn een waar mediterrane karakter geven. Serveren: 16-18°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit goed toegankelijk, wordt nog beter na enkele jaren extra fles opleg. Geweldige kwaliteit/prijsverhouding!

Culinair advies: Uitstekende begeleider van de betere vleesgerechten uit de mediterrane of internationale keuken. De Spanjaarden drinken hem ook graag, licht gekoeld, bij gegrilde vis. Verder aanbevolen bij de meeste vlees- en bereidingtypes, in het bijzonder rood, en van de grill. Bodempje over? Verrukkelijk bij gerijpte harde schapenkazen!

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping